



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

CONTRATO ADMINISTRATIVO ABIERTO PARA **LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023**, DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-020-2023, 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"**, ASISTIDA POR EL **LIC. SERGIO MENESES HERNÁNDEZ**, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, 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, **PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.**, A TRAVÉS DE SU APODERADO LEGAL, EL **C. JESÚS VERDUZCO MEDRANO**, 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 Y LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS LEGALES Y EN CENTROS DE READAPTACIÓN SOCIAL, COMO **"ÁREA REQUIRIENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"**, REQUIERE PARA CUMPLIR DEBIDAMENTE CON SUS FINES Y OBJETIVOS **LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EJERCICIO FISCAL 2023**, MISMO QUE SE ENCUENTRA DEBIDAMENTE IDENTIFICADO CONFORME A LAS REQUISICIONES NÚMEROS 002/2023, 003/2023, 004/2023, 006/2023, 007/2023, 008/2023, 009/2023 Y 010/2023.

SMH/NMM/ACB/GBJ



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

- I.5.- LA CONTRATACIÓN SE EFECTUÓ A TRAVÉS DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-020-2023, PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023**, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 26, 27 INCISO A), 28, 30 FRACCIÓN I, 32, 33, 34, 36, 37, 43 Y 63 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL; 55 Y 56 DE SU REGLAMENTO 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/DF/SP/008/2023, DE FECHA 10 DE ENERO DE 2023, 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 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-020-2023, PARA LLEVAR A CABO LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023**, 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 MENCIONADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023**, 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 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023**, SOLICITADO, EN CUMPLIMIENTO CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 26, 27 INCISO A), 28, 30 FRACCIÓN I, 32, 33, 34, 36, 37, 43 Y 63 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL; 55 Y 56 DE SU REGLAMENTO 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 27,564, DE FECHA 13 DE NOVIEMBRE DE 1989, OTORGADA ANTE LA FE DEL LICENCIADO ROBERTO NUÑEZ Y BANDERA, NOTARIO PÚBLICO EN EJERCICIO, TITULAR DE LA NOTARÍA NÚMERO 01 DEL DISTRITO FEDERAL AHORA CIUDAD DE MÉXICO, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO CON EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO 127400 DE FECHA 19 DE ABRIL DE 1990.
 - II.2.- EL C. JESÚS VERDUZDCO MEDRANO, 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 IDMEX2215308436, Y CUENTA CON LAS FACULTADES NECESARIAS PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO COMO LO ACREDITA CON INSTRUMENTO NÚMERO

SMH/NMM/ACB/GBJ



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

11,647 DE FECHA 03 DE DICIEMBRE DE 2015, OTORGADA ANTE LA FE DE LA LICENCIADA ROSA MARÍA REED PADILLA, TITULAR DE LA NOTARÍA PÚBLICA NÚMERO 107, EN NAUCALPAN, ESTADO DE MÉXICO; MISMAS QUE, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE, NO LE HAN SIDO REVOCADAS, MODIFICADAS O LIMITADAS EN FORMA ALGUNA Y SURTEN PLENOS EFECTOS A LA FECHA DE CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

- II.3.- CONFORME A LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 103,386, DE FECHA 22 DE JULIO DE 2021, OTORGADA ANE LA FE DEL LICENCIADO CÉSAR ÁLVAREZ FLORES, TITULAR DE LA NOTARÍA NÚMERO 87 DE LA CIUDAD DE MÉXICO ACTUANDO COMO ASOCIADO EN EL PROTOCOLO DE LA NOTARÍA NÚMERO 98, DE LA QUE ES TITULAR EL LICENCIADO GONZALO M. ORTIZ BLANCO, EN LA QUE SE ACORDÓ LA MODIFICACIÓN AL OBJETO SOCIAL Y SU CONSECUENTE REFORMA A LA CLÁUSULA QUINTA DE SUS ESTATUTOS SOCIALES, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO EN EL FOLIO MERCANTIL ELECTRÓNICO NÚMERO 127400 DE FECHA 25 DE MAYO DE 2022, SIENDO ENTRE OTROS: 1.- LA COMPRA, VENTA, IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN, MODIFICACIÓN, CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, INVENTARIO, DISTRIBUCIÓN, SUMINISTRO, COMERCIALIZACIÓN, CONSIGNACIÓN, Y/O EN GENERAL LA REALIZACIÓN DE CUALQUIER ACTO DE COMERCIO RELACIONADO CON TODA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y/O BEBIDAS (YA SEAN COMO MATERIA PRIMA, EMPAQUETADOS O A GRANEL, PRODUCTOS PROCESADOS O SEMIPROCESADOS, O PRODUCTOS TERMINADOS O SEMITERMINADOS), TALES COMO CARNES (EN TODAS SUS PRESENTACIONES), JAMONES, TOCINOS, EMBUTIDOS, ARTÍCULOS DE SALCHICHONERÍA, PESCADOS, MARISCOS, AVES, PRODUCTOS LÁCTEOS, QUESOS, CEREALES, HARINAS, PAN (EN TODAS SUS FORMAS Y PRESENTACIONES), CONSERVAS, ABARROTES, LATERÍA EN GENERAL, CONFITERÍA, AGUA PURIFICADA, AGUAS SABORIZADAS, HIELO PARA CONSUMO HUMANO, VINOS, CERVEZA, LICORES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS, ESPECIAS, FRUTAS, VERDURAS Y/O LEGUMBRES (EN TODAS SUS PRESENTACIONES Y ESTADOS); ASÍ COMO LA PREPARACIÓN DE DESAYUNOS, COMIDAS, CENAS, BOCADILLOS, BOX LUNCH Y POSTRES, Y LA INTEGRACIÓN DE DESPENSAS, CANASTAS Y/O CAJAS CON INSUMOS ALIMENTICIOS (DE CUALQUIER CLASE), CONFORME A LO QUE REQUIERAN SUS CLIENTES.
- 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: AVENIDA LOMAS DE SOTELO NÚMERO 1094, PISO 1, COLONIA LOMA HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO, TELÉFONOS [REDACTED] CORREO ELECTRÓNICO: jesus.verduzco@ck.com.mx.
- 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 **PSE891129GS1**.
- II.7.- BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE HA CUMPLIDO EN DEBIDA FORMA CON LAS OBLIGACIONES FISCALES A SU CARGO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO; QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE EN SU DECLARACIÓN DE IMPUESTOS, DERECHOS, APROVECHAMIENTOS Y PRODUCTOS REFERIDOS EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y EL NUMERAL 5.7.4 DE LA CIRCULAR UNO 2019, "NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS" VIGENTE; 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

SMH/NMM/ACB/GBJ



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

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 REALIZAR LA ENTREGA **DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023**, 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** (ANEXO TÉCNICO, FICHAS TÉCNICAS, 1.2 MENÚS DE BOX LUNCH Y 1.2.1 RACIONES DE MENÚS), **2** (1.3 CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS), **3** (RELACIÓN DE DIRECCIONES DE UNIDADES MÉDICAS, HOSPITALES, UNIDADES MÉDICAS EN RECLUSORIOS Y COMUNIDADES PARA ADOLESCENTES), **4** (COSTOS) Y **5** (ANEXO 26 REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES); BASES, ACTA(S) DE LA(S) JUNTA(S) DE ACLARACIÓN DE BASES Y FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-020-2023; 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,

SMH/NMM/ACB/GBJ



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

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 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023**, QUE **"EL PROVEEDOR"** ENTREGARÁ A **"EL GCDMX"** CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTIPULADAS EN LOS **ANEXOS: 1** (ANEXO TÉCNICO, FICHAS TÉCNICAS, 1.2 MENÚ DE BOX LUNCH Y 1.2.1 RACIONES DE MENÚS), **2** (1.3 CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS), **3** (RELACIÓN DE DIRECCIONES DE UNIDADES MÉDICAS, HOSPITALES, UNIDADES MÉDICAS EN RECLUSORIOS Y COMUNIDADES PARA ADOLESCENTES), **4** (COSTOS) Y **5** (ANEXO 26 REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES); BASES, ACTA(S) DE LA(S) JUNTA(S) DE ACLARACIÓN DE BASES Y FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-020-2023; LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO.

SEGUNDA. -VIGENCIA DEL CONTRATO

"LAS PARTES" ACUERDAN QUE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ DEL 08 DE FEBRERO AL 31 DE DICIEMBRE 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 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023**, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, UN MONTO MÍNIMO A EJERCER SERÁ DE **\$10,571,161.88** (DIEZ MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y UN MIL CIENTO SESENTA Y UN PESOS 88/100 M.N.) Y UN MONTO MÁXIMO A EJERCER DE **\$105,711,618.80** (CIENTO CINCO MILLONES SETECIENTOS ONCE MIL SEISCIENTOS DIECIOCHO PESOS 80/100 M.N.) INCLUIDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, ASÍ COMO EL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCTOS Y SERVICIOS (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 4** (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.

SMH/MMM/ACB/GBJ



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

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** (ANEXO TÉCNICO, FICHAS TÉCNICAS, 1.2 MENÚ DE BOX LUNCH Y 1.2.1 RACIONES DE MENÚS), **2** (1.3 CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS), **3** (RELACIÓN DE DIRECCIONES DE UNIDADES MÉDICAS, HOSPITALES, UNIDADES MÉDICAS EN RECLUSORIOS Y COMUNIDADES PARA ADOLESCENTES), **4** (COSTOS) Y **5** (ANEXO 26 REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES); BASES, ACTA(S) DE LA(S) JUNTA(S) DE ACLARACIÓN DE BASES Y FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-020-2023.

SMH/NMM/ACB/GBJ



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

- EL PERIODO PARA LA ENTREGA DE LOS INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ A PARTIR DEL 08 DE FEBRERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023 O HASTA AGOTAR EL MONTO MÁXIMO A EJERCER, EN EL HORARIO COMPRENDIDO: PARA EL LOTE 1 ABARROTÉS, LOTE 2 FRUTAS, VERDURAS, LOTE 3 CARNES EN GENERAL, LOTE 4 EMBUTIDOS Y LOTE 5 LÁCTEOS SERÁ ENTRE LAS 7:00 A 11:30 HORAS, PARA EL LOTE 6 PAN Y TORTILLA EL HORARIO DE ENTREGA SERÁ DE 6:30 A 8:00 HORAS Y 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.

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 CONDUCENTES.

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

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

“EL PROVEEDOR” ACEPTA QUE **“EL GCDMX”**, 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 ÉSTA, 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, INDEPENDIEMENTE DE LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES QUE RESULTEN APLICABLES.

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”**.

SMH/NMM/ACB/GBJ



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

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" PAGARÁ A **"EL PROVEEDOR"** EL IMPORTE CORRESPONDIENTE AL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO Y EN SU CASO EL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCTOS Y SERVICIOS (I.E.P.S.), 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.

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.

SMH/NMM/ACB/GBJ



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

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.

DÉCIMA TERCERA. - APLICACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

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

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

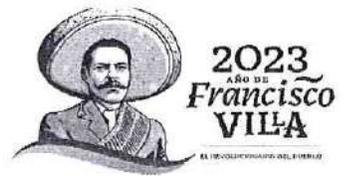
“EL PROVEEDOR” DEBERÁ ATENDER, SOLVENTAR Y CUBRIR LA RESPONSABILIDAD CIVIL, INCLUYENDO PROCEDIMIENTOS LEGALES, EN CASO DE QUE EL PERSONAL A SU CARGO OCASIONE DAÑOS A LAS INSTALACIONES, A PERSONAL DE “EL GCDMX” O A TERCEROS, QUE PUDIEREN LLEGAR A PRESENTARSE DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, 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.

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.

SMH/MMM/ACB/GBJ



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

DÉCIMA SEXTA. - PENAS CONVENCIONALES.

CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 42 PRIMER PÁRRAFO Y 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN LOS ARTÍCULOS 57 Y 58 DE SU REGLAMENTO Y EN LO DISPUESTO EN EL PUNTO 5.13 DE LA CURCULAR UNO 2019 NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS VIGENTE, **"LAS PARTES"** CONVIENEN QUE **"EL GCDMX"** APLICARÁ LAS SIGUIENTES PENAS CONVENCIONALES COMO SIGUE:

LA PENA CONVENCIONAL POR CADA DÍA NATURAL POR LA FALTA DE ENTREGA O ENTREGA CON RETRASO DE LOS BIENES O POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD DE LOS BIENES POR CAUSAS IMPUTABLES A **"EL PROVEEDOR"**, SERÁ DEL 10% (DIEZ POR CIENTO) PARA LOS LOTES 1, 2, 3, 4, 5, Y EL 25% (VEINTICINCO POR CIENTO) PARA LOS LOTES 6, 7, Y 7.1 SOBRE EL MONTO DE LOS BIENES NO ENTREGADOS, SIN CONSIDERAR DESCUENTOS NI EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.).

"LAS PARTES" ACUERDAN QUE, LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS SERÁ LA RESPONSABLE DEL CÁLCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA VALIDACIÓN Y 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.

INDEPENDIEMENTE 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 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.

SMH/NMM/ACB/GBJ

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



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

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.

"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;

SMH/MM/ACB/GBJ



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

- 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, INDEPENDIEMENTE 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.

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"**.

SMH/NMM/ACB/GBJ



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

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, INDEPENDIEMENTE 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 A CAUSA DE ALGUNA DECISIÓN DE AUTORIDAD COMPETENTE, **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A RESTITUIR DE INMEDIATO A **"EL GCDMX"** LA CANTIDAD EROGADA O BIEN LO AUTORIZA DESDE ESTE MOMENTO A DESCONTAR EL MONTO DE LA MISMA DEL PAGO DE LA CANTIDAD QUE EN CONCEPTO DE LA CONTRAPRESTACIÓN POR LOS 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.

"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.

SMH/NMM/ACB/GBJ

CIUDAD INNOVADORA
Y DE DERECHOS



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

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, LOS **ANEXOS: 1** (ANEXO TÉCNICO, FICHAS TÉCNICAS, 1.2 MENÚS DE BOX LUNCH Y 1.2.1 RACIONES DE MENÚS), **2** (1.3 CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS), **3** (RELACIÓN DE DIRECCIONES DE UNIDADES MÉDICAS, HOSPITALES, UNIDADES MÉDICAS EN RECLUSORIOS Y COMUNIDADES PARA ADOLESCENTES), **4** (COSTOS) Y **5** (ANEXO 26 REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES); BASES, ACTA(S) DE LA(S) JUNTA(S) DE ACLARACIÓN DE BASES Y FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-020-2023.

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.

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.

SMH/NMM/ACB/GBJ



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-026-2023

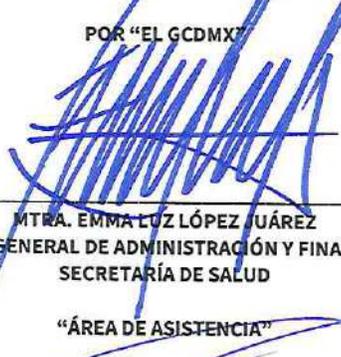
TRIGÉSIMA PRIMERA. - DOMICILIOS

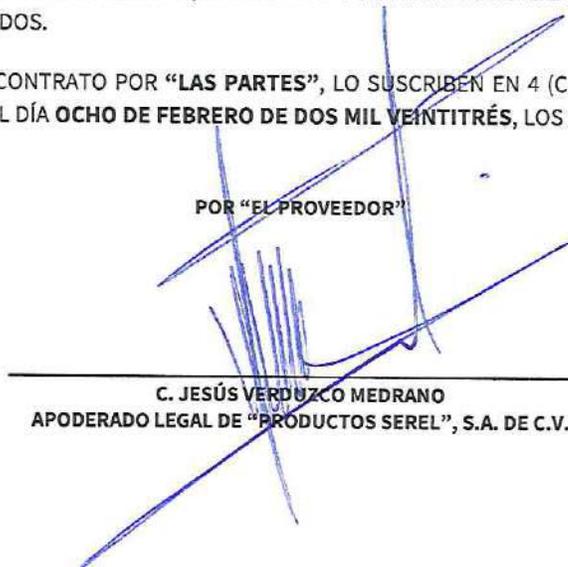
CUALQUIER CAMBIO EN LOS DOMICILIOS, DEBERÁ NOTIFICARSE A LA OTRA PARTE, CON 5 (CINCO) DÍAS NATURALES DE ANTICIPACIÓN, EN TANTO "LAS PARTES" NO CUMPLAN CON DICHA NOTIFICACIÓN, TODAS LAS DILIGENCIAS, AVISOS Y EMPLAZAMIENTOS REALIZADOS EN LOS DOMICILIOS SEÑALADOS, SE ENTENDERÁN DEBIDAMENTE PRACTICADOS.

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 OCHO DE FEBRERO DE DOS MIL VEINTITRÉS, LOS QUE EN ÉL INTERVIENEN COMO CONSTANCIA DE SU ACEPTACIÓN.

POR "EL GCDMX"

POR "EL PROVEEDOR"

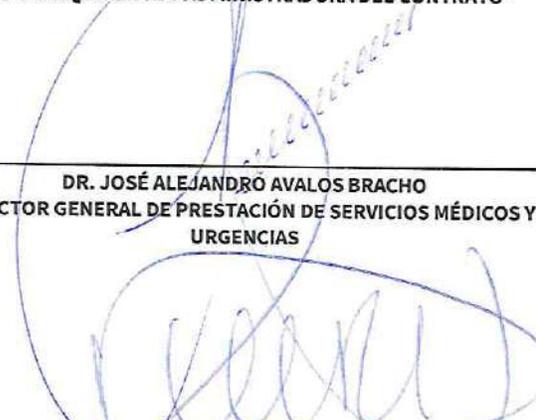

MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD


C. JESÚS VERDUZCO MEDRANO
APODERADO LEGAL DE "PRODUCTOS SEREL", S.A. DE C.V.

"ÁREA DE ASISTENCIA"


LIC. SERGIO MENESES HERNÁNDEZ
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS

"ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"


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


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 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, 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 "PRODUCTOS SEREL", S.A. DE C.V.

SMH/NMM/ACB/GBJ

ANEXO 1

**(ANEXO TÉCNICO,
FICHAS TÉCNICAS**

1.2 MENÚS DE BOX LUNCH.

1.2.1 RACIONES DE MENÚS





ANEXO 1
"ANEXO TECNICO"

0162

NOTA: LAS CANTIDADES SOLICITADAS SON REFERENCIALES, AL TRATARSE DE UN PROCEDIMIENTO BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO.

DESCRIPCIÓN LOTE 1, ABARROTOS.
(PARTIDA 1)

| PART. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD REFERENCIAL |
|-------|-------------|-------------------------------------|------------------|----------------------|
| 1 | 2211-0004 | ABLANDADOR DE CARNE | FRASCO | 338 |
| 2 | 2211-0005 | ACEITE DE MAÍZ | LITRO | 198 |
| 3 | 2211-0006 | ACEITE DE OLIVA | LATA | 426 |
| 4 | 2211-0007 | ACEITUNAS | KILO | 191 |
| 5 | 2211-0008 | AJONJOLI | KILO | 50 |
| 6 | 2211-0009 | ALMENDRA EMPAQUETADA | KILO | 211 |
| 7 | 2211-0010 | ARROZ | KILO | 6054 |
| 8 | 2211-0012 | ATUN (II) | LATA | 1246 |
| 9 | 2211-0018 | AVENA | KILO | 292 |
| 10 | 2211-0019 | ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA | LITRO | 11,617 |
| 11 | 2211-0020 | AZÚCAR | KILO | 20,745 |
| 12 | 2211-002 | CACAHUATE | KILO | 134 |
| 13 | 2211-0023 | CAFÉ DE GRANO | KILO | 2,117 |
| 14 | 2211-0024 | CAJETA--- | FRASCO | 335 |
| 15 | 2211-0025 | CANELA MOLIDA | FRASCO | 253 |
| 16 | 2211-0026 | CANELA EN RAJA | KILO | 303 |
| 17 | 2211-0027 | BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA*** | PAQUETE | 119 |
| 18 | 2211-0028 | CIRUELA PASA | KILO | 88 |
| 19 | 2211-0029 | CLAVO MOLIDO | FRASCO | 159 |
| 20 | 2211-0030 | COMINO | BOLSA | 185 |
| 21 | 2211-0031 | CONSUMÉ | KILO | 1,226 |
| 22 | 2211-0032 | CURRY | PAQUETE | 100 |
| 23 | 2211-0033 | CHILE ANCHO | KILO | 210 |
| 24 | 2211-0034 | CHILE ÁRBOL | KILO | 93 |
| 25 | 2211-0035 | CHILE CHIPOTLE | KILO | 59 |
| 26 | 2211-0036 | CHILE CHIPOTLE ADOBADO | LATA | 1,067 |
| 27 | 2211-0037 | CHILE GUAJILLO | KILO | 389 |
| 28 | 2211-0038 | CHILE JALAPEÑO RAJA | LATA | 3,076 |
| 29 | 2211-0039 | CHILE MORITA | KILO | 86 |
| 30 | 2211-0040 | CHILE PASILLA | KILO | 197 |
| 31 | 2211-0041 | CHOCOLATE EN POLVO | LATA | 373 |
| 32 | 2211-0042 | CHOCOLATE EN TABLILLA--- | PAQUETE | 389 |
| 33 | 2211-0043 | FLOR DE JAMAICA | KILO | 1,506 |
| 34 | 2211-0044 | FRIJOL | KILO | 9,499 |
| 35 | 2211-0045 | FRUTA EN ALMÍBAR--- | LATA | 9,337 |
| 36 | 2211-0046 | GALLETAS MARIAS--- | CAJA | 4,996 |
| 37 | 2211-0047 | GALLETAS SALADAS | CAJA | 655 |
| 38 | 2211-0048 | GARBANZA | KILO | 353 |
| 39 | 2211-0050 | GRANOLA | LATA | 358 |
| 40 | 2211-0051 | HABA PELADA | KILO | 419 |
| 41 | 2211-0052 | HARINA DE ARROZ | PAQUETE | 865 |
| 42 | 2211-0053 | HARINA DE TRIGO | KILO | 284 |
| 43 | 2211-0054 | HARINA PARA HOT CAKES | PAQUETE | 1,437 |
| 44 | 2211-0055 | HOJUELAS DE MAÍZ | PAQUETE | 1,375 |
| 45 | 2211-0056 | JUGO DE MANZANA | LITRO | 18,595 |
| 46 | 2211-0057 | JUGO DE UVA | LITRO | 2,615 |



0163

| PART. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD REFERENCIAL |
|-------|-------------|--|------------------|----------------------|
| 47 | 2211-0058 | JUGO INDIVIDUAL | PIEZA | 122,654 |
| 48 | 2211-0059 | LECHE CONDENSADA | LATA | 683 |
| 49 | 2211-0061 | LECHE EVAPORADA | LATA | 779 |
| 50 | 2211-0062 | LENTEJAS | KILO | 738 |
| 51 | 2211-0063 | FÉCULA DE MAÍZ | PAQUETE | 1,257 |
| 52 | 2211-0064 | MAYONESA | FRASCO | 2,996 |
| 53 | 2211-0065 | MERMELADA | FRASCO | 319 |
| 54 | 2211-0066 | MIEL DE ABEJA | FRASCO | 376 |
| 55 | 2211-0067 | JARABE DE MAÍZ | FRASCO | 445 |
| 56 | 2211-0068 | MOLE ROJO EN POLVO | KILO | 365 |
| 57 | 2211-0069 | MOSTAZA | FRASCO | 324 |
| 58 | 2211-0070 | NUEZ | KILO | 164 |
| 59 | 2211-0071 | ORÉGANO | KILO | 20 |
| 60 | 2211-0072 | PASAS | KILO | 404 |
| 61 | 2211-0073 | PEPITA VERDE ENTERA | KILO | 128 |
| 62 | 2211-0074 | PILONCILLO | KILO | 432 |
| 63 | 2211-0075 | PIMIENTA BLANCA MOLIDA | FRASCO | 306 |
| 64 | 2211-0076 | PIMIENTA NEGRA MOLIDA | FRASCO | 350 |
| 65 | 2211-0077 | POLVO PARA HORNEAR**** | BOTE | 60 |
| 66 | 2211-0078 | PURÉ DE TOMATE | KILOGRAMO | 480 |
| 67 | 2211-0079 | SAL DE AJO | FRASCO | 351 |
| 68 | 2211-0080 | SAL DE CEBOLLA | FRASCO | 330 |
| 69 | 2211-0081 | SAL DE COCINA | KILO | 544 |
| 70 | 2211-0082 | SAL DE MESA | KILO | 1,992 |
| 71 | 2211-0083 | SALSA CATSUP | FRASCO | 912 |
| 72 | 2211-0084 | SALSA DE SOYA | FRASCO | 260 |
| 73 | 2211-0085 | SALSA INGLESA | FRASCO | 288 |
| 74 | 2211-0086 | SOPA DE CODO | PAQUETE | 8,694 |
| 75 | 2211-0087 | SOPA DE ESTRELLA | PAQUETE | 1,890 |
| 76 | 2211-0088 | SOPA DE FIDEO | PAQUETE | 4,920 |
| 77 | 2211-0089 | SOPA DE ESPAGUETY | PAQUETE | 9,063 |
| 78 | 2211-0090 | SOPA DE TALLARIN | PAQUETE | 1,534 |
| 79 | 2211-0091 | SOPA MENUUDA | PAQUETE | 2,442 |
| 80 | 2211-0092 | TAMARINDO | KILO | 2,055 |
| 81 | 2211-0093 | VAINILLA *** | FRASCO | 364 |
| 82 | 2211-0094 | VINAGRE | FRASCO | 270 |
| 83 | 2211-0098 | AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL | KILO | 153 |
| 84 | 2211-0106 | ALBERJÓN | KILO | 114 |
| 85 | 2211-0107 | ATE DE FRUTAS--- | LATA | 3,069 |
| 86 | 2211-0108 | GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS | PAQUETE | 2,700 |
| 87 | 2211-0109 | HARINA DE MAÍZ | KILO | 109 |
| 88 | 2211-0110 | CAFÉ SOLUBLE | PIEZA | 271,309 |
| 89 | 2211-0119 | AGUA NATURAL BOTELLA DE 500 ML. | PIEZA | 260,268 |
| 90 | 2211-0122 | MOSTAZA | PIEZA | 27,488 |
| 91 | 2211-0123 | SALSA CATSUP | PIEZA | 28,660 |
| 92 | 2211-0124 | SALSA JALAPEÑO | PIEZA | 32,814 |
| 93 | 2211-0125 | SOYA TEXTURIZADA | KILO | 148 |
| 94 | 2211-0126 | AZÚCAR | PIEZA | 371,288 |
| 95 | 2211-0127 | MAYONESA | PIEZA | 29,210 |
| 96 | 2211-0128 | LECHE SEMIDESCREMADA | LITRO | 136,111 |
| 97 | 2211-0131 | CEREALES | LATA | 1,095 |
| 98 | 2211-0274 | ATÚN(I) | LATA | 10,450 |
| 99 | 2211-0279 | CONCENTRADOS CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3.785 LY. (UN GALÓN)--- | PIEZA | 824 |
| 100 | 2211-0280 | GELATINA DE AGUA | KILOGRAMO | 6,666 |



“FICHAS TÉCNICAS” 0810

0164

FICHA TÉCNICA 1.

LOTE 1, ABARROTOS. (PARTIDA 1)

| | | |
|--|----------------------------|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CLAVE SAICA 2211-0004 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |



0810

0165

FICHA TÉCNICA 2.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA 2211-0005 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Aceite de maíz: Aceite vegetal comestible de maíz con abundantes ácidos grasos esenciales, obtenido por presión en 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0166

FICHA TÉCNICA 3.

| | | |
|--|----------------------------|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CLAVE SAICA 2211-0006 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Aceite de oliva: Aceite vegetal comestible obtenido mediante la trituración del fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cosechado en el estado de madurez adecuado y de calidad tal, que, sometido a procesos exclusivamente mecánicos, se extraiga un zumo natural, marca registrada, presentación lata de 500 ml +/- 10%. Con características sensoriales propias del aceite de oliva, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |



0167

FICHA TÉCNICA 4.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0007 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Aceitunas: Aceitunas verde enteras en salmuera de textura firme y crujiente, presentando una buena separación de la carne con respecto al hueso, Presentación frasco sellado de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la aceituna, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0168

FICHA TÉCNICA 5.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0008 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Ajonjolí: Semilla Oleaginosa aplanada, pequeña, blanca en su exterior; de aproximadamente de 2 a 4 mm de longitud, en empaque sellado por kilo, limpio e íntegro. Con características sensoriales propias del ajonjolí. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características del empaque. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin presentar ranciedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios, sellados libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0169

FICHA TÉCNICA 6.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0009 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Almendra empaquetada: 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin presentar ranciedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno sellado y limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0170

FICHA TÉCNICA 7.

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0010 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Arroz: Cereal en granos enteros de apariencia ovalada y de color blanco. Cada empaque o envoltura deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación bolsa de 1 kg, Con características sensoriales propias del arroz. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0171

FICHA TÉCNICA 8.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0012 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Atún (II): Lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, presentación lata de 1.880 kg, marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-084-SCFI-1994. Información comercial- especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras, abombamiento y oxidación. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0172

FICHA TÉCNICA 9.

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0018 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Avena: Cereal en forma de hojuelas enteras, Presentación en bolsa sellada de 1kg, Con características sensoriales propias de la avena. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin sabor y aroma a rancio. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0173

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0019 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| 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, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 11. 0710 0174

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0020 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| 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: No aplica | |



0510

0175

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0022 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Cacahuate: cacahuate pelado común o maní, oleaginosa de semilla redondeada, producto fresco, limpio e integro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias del cacahuate. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 13.

0719 0176

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0023 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA 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 nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña y sin humedad. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



0177

FICHA TÉCNICA 14.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0024 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Cajeta: Cajeta quemada, Dulce de leche elaborado mediante la combinación de leche de cabra. El envase deberá especificar el contenido neto, presentación frasco de 660 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la cajeta, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0178

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0025 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Canela Molida: Canela aromática y de sabor agradable, marca registrada, Frasco de 63 gr, Con características sensoriales propias de la canela molida. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0179

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0026 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Canela en raja: Canela aromática y de sabor agradable. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la canela en raja. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio, sin fauna nociva y sin presencia de hongo. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 17.

0180

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0027 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 18.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0028 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Ciruela pasa: Fruto carnoso en forma deshidratada, producto fresco, limpio e integro, Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias de la ciruela pasa. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de la bolsa. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la forma e integridad del producto, que el empaque no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0182

FICHA TÉCNICA 19.

0810

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0029 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Clavo molido: Color pardo oscuro, con un olor aromático y agradable, así como un sabor fuerte, acre y picante, marca registrada, Frasco de 60 gr, Con características sensoriales propias del clavo molido. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0183

FICHA TÉCNICA 20.

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0030 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Comino: Comino molido con un sabor cálido, aromático, un poco amargo y picante, marca registrada, bolsa de 55 gr (+/- 10%), Con características sensoriales propias del comino. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0184

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0031 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Consumé: Producto en polvo con sabor a caldo de pollo el cual se utiliza como condimento o saborizante para diferentes tipos de preparaciones, marca registrada, empaque sellado de 1 kg. Con características sensoriales propias del consomé, con etiqueta de valor nutrimental visible. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características que el empaque. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no esté roto el empaque, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0185

FICHA TÉCNICA 22.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0032 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Curry: Mezcla de especias aromáticas, marca registrada, paquete de 60 g, Con características sensoriales propias del curry, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



213

0186

FICHA TÉCNICA 23.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0033 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



0187

FICHA TÉCNICA 24.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0034 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



0810

0188

FICHA TÉCNICA 25.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0035 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



0189

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0036 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 27. *210*

0190

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0037 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Chile guajillo: Chile seco de piel tersa con forma triangular alargada, entero y limpio, Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile guajillo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



0191 FICHA TÉCNICA 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: 2211-0038 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Chile jalapeño raja: Chile fresco de forma alargada con terminación puntiaguda o chato, carnoso y picoso, presentación lata de 800 gr, (+/- 10%), marca registrada, información nutrimental, y peso drenado visibles. Con características sensoriales propias del chile jalapeño. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular, tamaño, forma e integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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 envases cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 29.

0192

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0039 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



0193

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0040 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0194

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0041 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA 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 etiqüete de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Cacao, chocolate, y productos similares y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0195

FICHA TÉCNICA 32.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0042 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chocolate en tablillas: Es un tipo de chocolate que se obtiene de los granos de cacao, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 540 gr Con características sensoriales propias del chocolate en tablilla. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Cacao, chocolate, y productos similares y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 33.

0196 0196

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0043 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



2019

0197

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0044 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Frijol: Grano seco, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias del frijol peruano, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 35.

0198

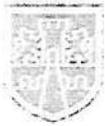
| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0045 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Fruta en almíbar: Producto con frutas sanas y limpias. El empaque deberá especificar el contenido neto, la clase de fruta que contiene (durazno, piña o mango), información nutrimental, marca registrada, presentación en lata de 800 gr +/- 10% y contenido drenado visibles. Con características sensoriales propias de la fruta en almíbar. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición. |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0199

FICHA TÉCNICA 36.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0046 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Galletas Marías: Es un tipo de galleta dulce, marca registrada, presentación caja de 850 gr, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de las galletas marías, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 37.

0200

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0047 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Galletas saladas: Es la galleta homeada a base de harina preparadas con sal, presentación caja de 504 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 nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| 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: No aplica | |



0201 FICHA TÉCNICA 38.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0048 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Garbanza: Es un grano seco de la familia de las leguminosas, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias del garbanzo, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 39.

0202

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0050 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Granola: Contiene hojuelas, semillas y frutillas secas, marca registrada. Presentación en bolsa de 1kg, Con características sensoriales propias de la granola, con etiqueta de valor nutrimental visible. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características que el paquete de origen. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0203

FICHA TÉCNICA 40.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0051 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA 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 etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 41.

0204

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0052 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| 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: No aplica | |



0205

FICHA TÉCNICA 42.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0053 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina de trigo: Producto obtenido de la molienda de trigos duros, sanos y limpios, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 kg Con características sensoriales propias de la harina de trigo. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-187-SSA1-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 43.

0206

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0054 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina para Hot cakes: Es una mezcla de harina de trigo con polvos leudantes, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 500 gr Con características sensoriales propias de la harina para hot cakes. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 44.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0055 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Hojuelas de maíz: Hojuelas secas, enteras a base de grano de maíz, paquete de 495 gr, marca registrada Con características sensoriales propias de las hojuelas de maíz, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| 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: No aplica | |



0208

FICHA TÉCNICA 45.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0056 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Jugo de manzana: Presentación del envase tetra pak de 1 lt, especificar el contenido neto de jugo de manzana, ser de marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de manzana, sin edulcorantes y con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0209

FICHA TÉCNICA 46.

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0057 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Jugo de uva: Presentación del envase tetra pak de 1 lt, especificar el contenido neto de Jugo de Uva, de marca registrada, Con características sensoriales propias del Jugo de Uva, sin edulcorantes y con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 47.

0210

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0058 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Jugo individual: Es la parte liquida de la fruta, presentación del envase tetra pak pieza 200 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0211 FICHA TÉCNICA 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: 2211-0059 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Leche condensada: Producto elaborado a partir de leche a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, presentación lata de 375 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche condensada, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libres de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0212

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0061 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Leche evaporada: Leche entera que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A, C, D. presentación lata de 360 gr +/- 10%, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche evaporada, con etiquete de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-155-SCFI-2012. Leche denominaciones, especificaciones fisicoquímicas. Información comercial y métodos de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libres de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0213

FICHA TÉCNICA 50.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0062 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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 nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 51.

0214

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0063 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| 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 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 52

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0064 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mayonesa: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental y la fecha de caducidad, presentación frasco de 725 gr, sellado y marca registrada. Con características sensoriales propias de la mayonesa. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de emvasado, 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 53.

0216

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0065 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0217

FICHA TÉCNICA 54.

| | | |
|---|----------------------------|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CLAVE SAICA: 2211-0066 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Miel de abeja: Es un fluido dulce y viscoso producido por las abejas a partir del néctar de las flores. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 500 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la miel de abeja. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-145-SCFI-2001. Información comercial-etiquetado de miel en sus diferentes presentaciones. | | |
| 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: No aplica | | |



FICHA TÉCNICA 55.

0218

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0067 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Jarabe de maíz: Es un edulcorante líquido. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 500 ml, marca registrada. Con características sensoriales propias de la miel de maíz. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0219 FICHA TÉCNICA 56.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0068 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 57.

0220

| | | |
|---|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CLAVE SAICA: 2211-0069 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mostaza: Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental, presentación frasco de 430 gr, y marca registrada. Con características sensoriales propias de la mostaza. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas, preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |



0221

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0070 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 59.

0222

| | |
|--|---|
| UNIDAD 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: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



0223

FICHA TÉCNICA 60.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0072 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pasas: Fruta seca, limpio e íntegro, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de las pasas. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 61.

0224

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0073 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pepita verde entera: Semillas de calabaza, Presentación paquete de kilo. el empaque deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de la pepita verde. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0225

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0074 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



0226

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0075 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pimienta blanca molida: Grano maduro sin cascara. Su recepción será molida y envasado, verificando la presentación frasco de 66 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 64.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0076 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pimienta negra molida: Grano maduro sin cascara. Su recepción será molido y envasado, verificando la presentación frasco de 64 gr (+/-10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias de la pimienta negra molida. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica. | |



0228

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0077 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Polvo para hornear: Se utiliza para aumentar el volumen de la masa, presentación bote de 454 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del polvo para hornear. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, sin abolladuras y abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0229

FICHA TÉCNICA 66.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0078 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Puré de tomate: Salsa de tomate, elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, envase Tetrapak de 1 Kg, deberán especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias del puré de tomate, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 67. 1020

0230

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0079 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0020

0231 FICHA TÉCNICA 68.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0080 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sal con cebolla: Condimento preparado molida, verificando la presentación frasco de 126 gr (+, - 10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias de la sal de cebolla. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 69.

0232

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0081 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |

f

X

↓



0233

FICHA TÉCNICA 70.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0082 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sal de mesa: Sal en forma de cristales homogéneos y blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0234

FICHA TÉCNICA 71.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0083 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa Catsup: 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 catsup, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0235

FICHA TÉCNICA 72.

| | | |
|---|----------------------------|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CLAVE SAICA: 2211-0084 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 |
| 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 etiqúete de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |



0236

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0085 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa inglesa: Condimento liquido fermentado, presentación frasco de 290 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa inglesa, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0237

FICHA TÉCNICA 74.

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0086 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA 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 nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 75.

0238

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0087 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de estrella: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqúete de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0239

FICHA TÉCNICA 76.

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0088 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA 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 nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 77.

0240

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0089 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de spaguetty: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0241

FICHA TÉCNICA 78.

| | | |
|--|----------------------------|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CLAVE SAICA: 2211-0090 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de tallarín: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |



FICHA TÉCNICA 79.

0242

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0091 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



5120

0243

FICHA TÉCNICA 80.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0092 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Tamarindo: Producto entero, fresco y limpio, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del tamarindo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 81.

0244

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0093 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0245

FICHA TÉCNICA 82.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0094 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 83.

7326

0216

| | |
|---|---|
| UNIDAD 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 ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Amaranto, cereal tostado al natural: Semilla lisa de 1mm de diámetro aproximadamente, brillante y de color blanco. Presentación bolsa de kilo. Con características sensoriales propias del amaranto. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | |
| 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: No aplica | |



8150

0217

FICHA TÉCNICA 84.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0106 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Alberjon: Grano maduro amarillo azufrado procedente de la familia de las leguminosas, granos libres de humedad e insectos, presentación bolsa de kilo. Con características sensoriales propias del alberjón. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



4350

02,8

FICHA TÉCNICA 85.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0107 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. | |
| 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: No aplica | |



0219

FICHA TÉCNICA 86.

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0108 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA 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 o 25 gr (varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua baja en calorías. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| 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 enpaquetado, 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 87.

0250

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0109 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina de maíz: Polvo fino, seco de aspecto granuloso, color blanco o blanco amarillento, con un olor característico de maíz sin ranciedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 Kg. Con características sensoriales propias de la harina de maíz. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-187-SSAI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. | |
| 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: No aplica | |



0250
0251

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0110 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| 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: No aplica | | |



0252

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0119 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Agua natural botella 500ml: Presentación botella de 500 ml, resistente, 100% reciclable, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias del agua, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



8210

0253

FICHA TÉCNICA 90.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0122 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mostaza: Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, contenido pieza de 5 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mostaza. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y/o lote. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0254

FICHA TÉCNICA 91. 0250

| | |
|---|--|
| UNIDAD 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: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| 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: No aplica | |



0255

FICHA TÉCNICA 92.

| | | |
|---|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CLAVE SAICA: 2211-0124 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa Jalapeño: Chile fresco y picoso, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa jalapeño. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y/o lote | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |



FICHA TÉCNICA 93.

1050

0256

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0125 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



8850

0257

FICHA TÉCNICA 94.

| | | |
|---|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CLAVE SAICA: 2211-0126 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Azúcar: Azúcar refinada. Disacárido que se obtiene de la caña de azúcar en forma granulada, presentación en sobre de papel, contenido pieza de 5 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada. Con características sensoriales propias del azúcar. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaque de papel de 5 grs. libras de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |



0258

FICHA TÉCNICA 95.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0127 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mayonesa: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mayonesa. | |
| NORMAS DE-REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| 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: No aplica | |



0259

FICHA TÉCNICA 96.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0128 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Leche semidescremada: Leche ultra pasteurizada semidescremada, presentación Envase Tetra Pak de 1 litro, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche fluida, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-155-SCFI-2012. Leche denominaciones, especificaciones fisicoquímicas. Información comercial y métodos de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-243-SSA1-2010y la 155. Determinación del origen de la proteína. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libre de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |

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



0260

FICHA TÉCNICA 97.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0131 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Cereales: Cereal seco para lactantes fortificado con hierro, zinc, calcio, vitamina A, vitamina C, vitamina D, Vitamina E y Ácido fólico, presentación lata de 270 gramos. Diferentes sabores arroz, Avena, plátano, trigo con manzana y 4 cereales, trigo con miel. (a partir de los 6 a los 12 meses). El cereal infantil se utilizará en la preparación de las dietas de los pacientes pediátricos, en las dietas 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Escurrimientos. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251 |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los cereales infantiles presentan caducidad de 12 meses de vida de anaquel. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El cereal infantil debe ser almacenado en un lugar seco sin contaminantes y que no sobre pase una temperatura de 40°C |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0261

FICHA TÉCNICA 98.

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0274 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Atún (I): Lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, presentación lata de 140 gr, marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-084-SCFI-1994. Información comercial- especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras, abombamiento y oxidación. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 99.

8850

0262

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0279 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Concentrados con pulpa de frutas en envase de pet de 3.785 lt. (un galón) : Producto, no diluido, no fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de Frutas frescas, sano maduro y limpio. Clasificado como no GMO (Organismo Genéticamente Modificados), Homogenizada, desairada, concentrada, pasteurizada, o ultra pasterizada, empacada y almacenada según su condición para su conservación. Presentación Galón de 3.785 lt (+/- 10%). Con características sensoriales propias del concentrado. Varios sabores. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio, sin fauna nociva y sin presencia de sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en 6 envases por caja, limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |

[Firma manuscrita]

[Firma manuscrita]



5850

0263

FICHA TÉCNICA 100.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0280 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Gelatina de agua: Producto elaborado con la mezcla de azúcar refinada y grenetina comestible, el empaque deberá especificar el contenido neto, marca registrada, presentación de 720 gr (+/- 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |

NOTA: TODOS LOS PRODUCTOS EMPACADOS O ENVASADOS DE ORIGEN QUE SE SOLICITAN EN CADA PARTIDA/LOTE, PODRÁN PRESENTARSE DENTRO DE UN MARGEN DE +/-15%, SOBRE LAS PRESENTACIONES SOLICITADAS.



0850

0264

LOTE 2, FRUTAS Y VERDURAS.
(PARTIDA 2)

| PART. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD REFERENCIAL |
|-------|-------------|-----------------------|------------------|----------------------|
| 1 | 2211-0156 | AGUACATE HASS | KILO | 7,582 |
| 2 | 2211-0157 | LIMÓN AGRIO | KILO | 8,341 |
| 3 | 2211-0158 | MANZANA GOLDEN | KILO | 51,889 |
| 4 | 2211-0159 | MELÓN CHINO | KILO | 31,329 |
| 5 | 2211-0160 | NARANJA PARA JUGO | KILO | 25,047 |
| 6 | 2211-0161 | PAPAYA MARADOL | KILO | 38,361 |
| 7 | 2211-0162 | PIÑA ESMERALDA | KILO | 19,279 |
| 8 | 2211-0163 | PLATANO MACHO | KILO | 4,766 |
| 9 | 2211-0164 | PLATANO TABASCO | KILO | 23,090 |
| 10 | 2211-0165 | SANDIA RAYADA | KILO | 18,898 |
| 11 | 2211-0166 | TORONJA | KILO | 6,715 |
| 12 | 2211-0167 | GUAYABA | KILO | 26,059 |
| 13 | 2211-0168 | PERA | KILO | 40,619 |
| 14 | 2211-0169 | MANGO | KILO | 7,812 |
| 15 | 2211-0170 | DURAZNO | KILO | 5,025 |
| 16 | 2211-0171 | MANDARINA | KILO | 7,228 |
| 17 | 2211-0172 | CIRUELA | KILO | 3,495 |
| 18 | 2211-0173 | FRESA | KILO | 5,600 |
| 19 | 2211-0174 | UVA | KILO | 7,610 |
| 20 | 2211-0175 | TUNA | KILO | 2,659 |
| 21 | 2211-0176 | JÍCAMA | KILO | 5,794 |
| 22 | 2211-0177 | CAÑA | KILO | 372 |
| 23 | 2211-0178 | CHABACANO | KILO | 1,606 |
| 24 | 2211-0179 | PLÁTANO DOMINICO | KILO | 10,382 |
| 25 | 2211-0180 | TEJOCOTE | KILO | 494 |
| 26 | 2211-0210 | ACELGA | KILO | 3,055 |
| 27 | 2211-0211 | AJO | KILO | 1,251 |
| 28 | 2211-0212 | APIO | KILO | 601 |
| 29 | 2211-0213 | BETABEL | KILO | 1,313 |
| 30 | 2211-0214 | BERROS | KILO | 176 |
| 31 | 2211-0215 | BRÓCOLI | KILO | 4,682 |
| 32 | 2211-0216 | CALABAZA ITALIANA | KILO | 26,414 |
| 33 | 2211-0217 | CAMOTE | KILO | 1,668 |
| 34 | 2211-0218 | CEBOLLA | KILO | 15,205 |
| 35 | 2211-0219 | CILANTRO | KILO | 1,041 |
| 36 | 2211-0220 | COL | KILO | 1,767 |
| 37 | 2211-0221 | COLIFLOR | KILO | 1,613 |
| 38 | 2211-0222 | CHAYOTE | KILO | 30,281 |
| 39 | 2211-0223 | CHAMPINONES | KILO | 5,735 |
| 40 | 2211-0224 | CHICHARO | KILO | 3,987 |
| 41 | 2211-0225 | CHILE POBLANO | KILO | 4,458 |
| 42 | 2211-0226 | CHILE SERRANO | KILO | 1,209 |
| 43 | 2211-0227 | EJOTE | KILO | 4,679 |
| 44 | 2211-0228 | ELOTE | PIEZA | 8,983 |
| 45 | 2211-0229 | EPAZOTE | KILO | 454 |
| 46 | 2211-0230 | ESPINACAS | KILO | 8,251 |
| 47 | 2211-0231 | JITOMATE GUAJILLO | KILO | 57,937 |
| 48 | 2211-0232 | LECHUGA ROMANA | PIEZA | 5,984 |
| 49 | 2211-0233 | LECHUGA OREJONA | PIEZA | 2,300 |
| 50 | 2211-0234 | NOPALES | KILO | 5,772 |
| 51 | 2211-0235 | PAPA AMARILLA | KILO | 31,270 |
| 52 | 2211-0236 | PIMIENTO MORRÓN VERDE | KILO | 1,896 |
| 53 | 2211-0237 | PIMIENTO MORRÓN ROJO | KILO | 2,294 |
| 54 | 2211-0238 | PEPINO | KILO | 3,789 |
| 55 | 2211-0239 | PEREJIL | KILO | 531 |
| 56 | 2211-0240 | PORO | KILO | 262 |



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. 30001122-020-2023

0265

| | | | | |
|----|-----------|------------------|------|--------|
| 57 | 2211-0241 | RABANO | KILO | 250 |
| 58 | 2211-0242 | TE DE MANZANILLA | KILO | 374 |
| 59 | 2211-0243 | TOMATE VERDE | KILO | 7,924 |
| 60 | 2211-0244 | VERDOLAGAS | KILO | 258 |
| 61 | 2211-0245 | YERBABUENA | KILO | 96 |
| 62 | 2211-0246 | HIERBAS DE OLOR | KILO | 106 |
| 63 | 2211-0247 | ZANAHORIA | KILO | 38,960 |
| 64 | 2211-0272 | TE DE LIMÓN | KILO | 345 |



FICHA TÉCNICA 1.

1350 0266

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0156 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0267

FICHA TÉCNICA 2.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0157 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-331-A-1981. Limón Mexicano (Citrus Aurantifolia, Swingle) en estado fresco. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 3.

0268

| | |
|--|--|
| UNIDAD 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: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



8850269

FICHA TÉCNICA 4.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0159 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Melón chino: Características: Fruto de carne jugosa y dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y de picaduras de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 5.

1720

0270

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0160 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Naranja para jugo: Características: fruto de forma globosa con pulpa dividida en gajos, Cáscara delgada, lustrosa y fresca, tamaño y color uniforme, sin presentar manchas pardas, evitar las de cáscara gruesa y dura, magulladas o con olor ha fermentado, libre de picaduras de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0530

0271

FICHA TÉCNICA 6.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0161 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-41-1932. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Fruta fresca papaya. Especificaciones. | |
| 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 7.

ETSO

0272

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0162 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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 vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



5350

0273

FICHA TÉCNICA 8.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0163 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano macho: Características: Fruto alargado de Cáscara de color amarillo pálido homogéneo, textura firme y bien sujeta a la penca, evitar los que presentan zonas blandas o manchas muy oscuras. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 9. 0730

0274

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0163 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano macho: Características: Fruto alargado de Cáscara de color amarillo pálido homogéneo, textura firme y bien sujeta a la penca, evitar los que presentan zonas blandas o manchas muy oscuras. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



0275 FICHA TÉCNICA 10.

1790

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0165 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Sandia rayada: Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa y apariencia fresca, con pulpa roja jugosa y dulce con semillas color negro. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0276

FICHA TÉCNICA 11.

1730

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0166 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Toronja: Características: Fruto de forma globoso con color de la cáscara amarillo, delgada, lustrosa, firme al tacto y apariencia fresca la tonalidad de su pulpa que va desde amarillo pálido hasta rojo intenso. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



HTSO

0277

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0167 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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 lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso y debe sentirse firme al tacto, sin presentar manchas pardas y evitar las que tengan zonas reblandecidas, sin golpes, grietas o magulladuras, | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-40-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano-fruta fresca-Guayaba. Especificaciones. | |
| 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 13.

0278

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0168 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Pera: Pera mantequilla, Características: Cáscara delgada su color deberá tener una apariencia verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura y fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



0279

FICHA TÉCNICA 14.

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0169 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Mango: Características: Manila con Cáscara delgada de color amarillo intenso y limpia, consistencia firme, lustrosa y apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 15.

1820

0280

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0170 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Durazno: Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca tamaño igual o mayor a 55 mm de diámetro, presentando uniformidad visual, aroma intenso, sin presentar manchas pardas | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



0550

0281

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0171 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Mandarina: Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 17.

0282

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0172 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



5820

0283

FICHA TÉCNICA 18.

| | | |
|--|----------------------------|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CLAVE SAICA: 2211-0173 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| 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: No aplica | | |



FICHA TÉCNICA 19.

0284
0850

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0174 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Uva: Fruto comestible Características: Apariencia fresca, piel tersa color verde, debe verse carnosa y limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-120-SCFI-1996. Información comercial. Etiquetado de productos agrícolas uva de mesa. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



2850
0285

FICHA TÉCNICA 20.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0175 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Tuna: Características: Cáscara de color uniforme verde amarillento, sin presentar manchas. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 21.

7820

0286

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0176 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA | |
| Jícama: Características: Jícama de agua con raíz redonda y jugo transparente, su exterior fibroso esconde una carne blanca de textura crujiente, con cascara limpia no seca. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | |
| NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, sin manchas cafés, sin residuos de tierra, sin humedad excesiva y sin fauna nociva.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN:</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



8850 0287

FICHA TÉCNICA 22.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0177 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Caña: Características: gramínea leñosa de color verde claro, tallo de aproximadamente 4 cm, de consistencia firme, sin manchas. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



0288

FICHA TÉCNICA 23.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0178 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



0289

FICHA TÉCNICA 24.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0179 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano dominico: Características: Cáscara de color homogéneo amarillo pálido, textura firme y bien sujeta a la penca, cáscara limpia y sin magulladuras. Evitar los que presentan zonas blandas o manchas cafés. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 25

0290

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0180 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Tejocote: Características: Fruto con cáscara de color amarillo y tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte y dulzón apariencia fresca, sin presentar manchas pardas. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



0000
0291

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0210 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Acelga: Características: Hojas frescas grandes color verde brillante, tersas, sin picaduras ni manchas, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0292

FICHA TÉCNICA 27.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0211 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0090

0293

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0212 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 29.

02300294

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0213 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0295

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0214 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Berros: Características: Hojas color verde brillante, y firme, libres de picaduras de insectos, sin residuo de tierra. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



0296

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0215 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM.FF-46-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Brócoli. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Los brócolis deben de estar: Frescos, Limpios, Sanos, enteros y bien desarrollados, ser compactos y con tallos firmes. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0297

FICHA TÉCNICA 32.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0216 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Calabaza italiana: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 33.

00500298

| | |
|--|---|
| UNIDAD 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: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



00000299

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0218 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cebolla: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color blanco o marrón, libre de picadura de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



0300

FICHA TÉCNICA 35.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0219 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cilantro: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



0301 FICHA TÉCNICA 36.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0220 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Col: Características: Su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 37

0080

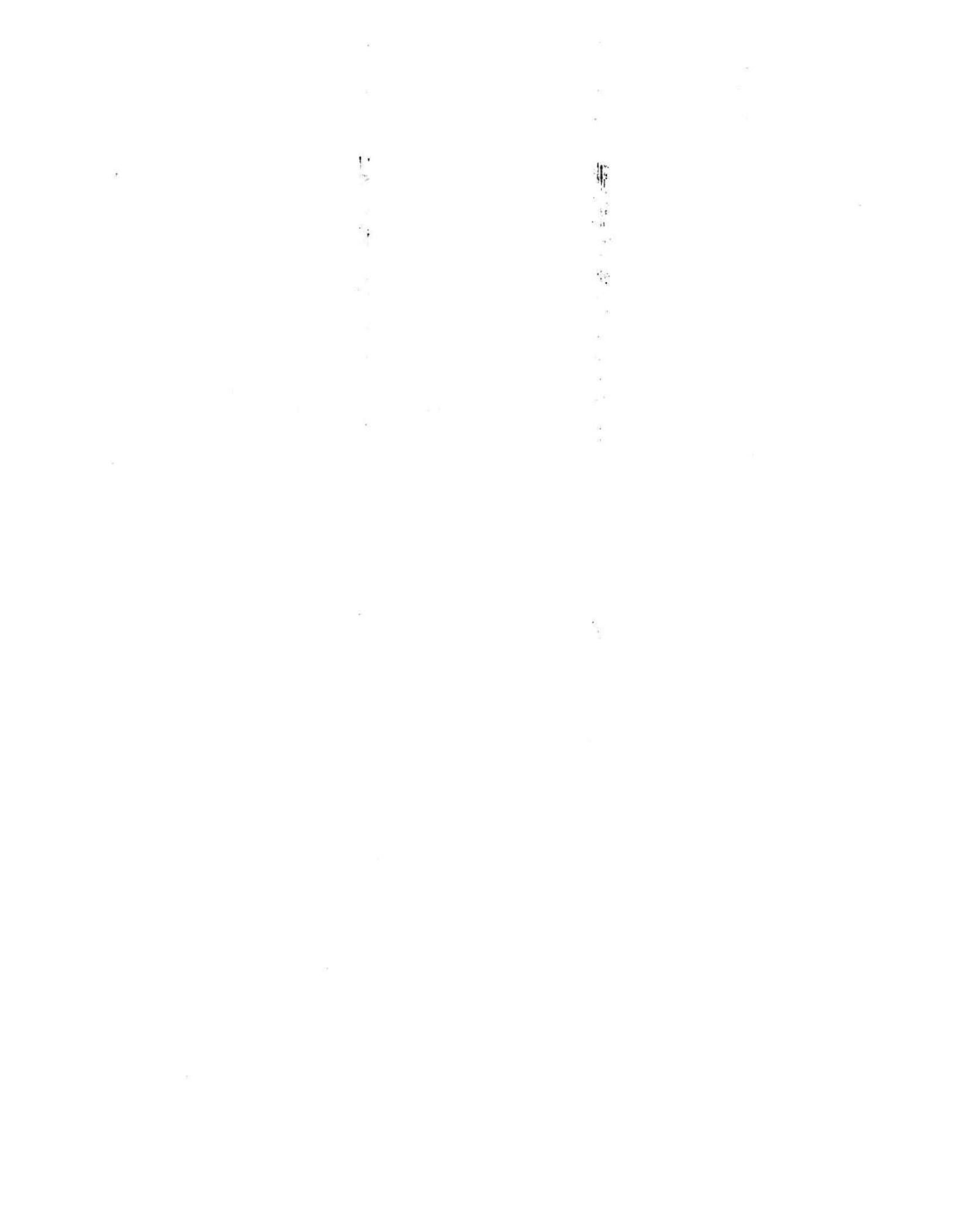
0302

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0221 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Coliflor: Características: Fresca, limpia, tamaño mediano ya que es la más tierna, color muy blanco, consistencia compacta o firme, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM FF-49-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Coliflor. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Las coliflores deben ser: frescas, limpias, sanas, enteras, compactas y bien desarrolladas. Tener consistencia firme, Estar libres de descomposición o pudrición. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0303 FICHA TÉCNICA 38.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0222 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: . VERDURAS Chayote: Características; Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura liso tierno y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas café, libre de picadura de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-47-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Chayote | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia Tamaño Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |





FICHA TÉCNICA 39.

0304

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0223 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



1080
0305

FICHA TÉCNICA 40.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0224 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 41.

0306

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0225 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chile poblano: Características. Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas, libre de picadura de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0307

FICHA TÉCNICA 42.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0226 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 43.

0308

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0227 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



1070 0309

FICHA TÉCNICA 44.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0228 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Elote: Características: Mazorca tierna de maíz, los granos deben ser grandes y al picarlos deben sentirse suaves y soltar líquido lechoso, libre de picaduras de insectos, con un peso aproximado de .500 Kg. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



LIBRO 0310

FICHA TÉCNICA 45.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0229 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Epazote: Características: Hojas frescas de color verde brillante, aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



0180 0311

FICHA TÉCNICA 46.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0230 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Espinacas: Características: Hojas frescas grandes color que va del verde claro al verde oscuro, firmes y tersas, sus tallos verdes, finos crujientes y con raíz limpia, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-50-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Espinaca | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 47.

0312

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0231 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Jitomate guajillo: Características, fruto color rojo intenso, cáscara brillante y tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



0313

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0232 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Lechuga romana: Características: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente y compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas y de picadura de insectos, sin residuos de tierra, y con peso aproximado de .500 kg. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-51-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Lechuga. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 49.

0314

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0233 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-51-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Lechuga. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0315

FICHA TÉCNICA 50.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0234 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Nopales: Características: tamaño: mediano, de consistencia tierna de color verde uniforme, textura firme lisa y brillante, sin espinas, sin hendiduras y sin manchas ni picadura de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 51.

1120

0316

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0235 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Papa amarilla: Características, frescura, firmeza, color amarillo claro, tamaño mediano, libre de magulladuras de grietas, sin residuos de tierra o alteraciones. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0180

0317

FICHA TÉCNICA 52.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0236 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 53.

0318

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0237 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0319

FICHA TÉCNICA 54.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0238 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA 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 cafés, libre de picaduras de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



0320

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0239 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Perejil: Características: Hojas frescas, de color verde brillante, su tallo crujiente, aromático, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



0309

0321

FICHA TÉCNICA 56.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0240 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Poro: Tubérculo de bulbo alargado color blanco formado por múltiples capas tiernas, con tallos verdes, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0380

0322

FICHA TÉCNICA 57.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0241 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Rábano: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, variedad de forma redondo, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones y de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0323

0323

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0242 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 59. 0324

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0243 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Tomate verde: Características: fruto redondo de color verde sin cáscara, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color verde característico, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



1880 0325

FICHA TÉCNICA 60.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0244 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Verdolagas: Características: herbácea con tallos gruesos y jugosos, Hojas carnosas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso y crujiente libre de picaduras de insectos, sin raíz y libre de residuos de tierra. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 61. *1990*

0326

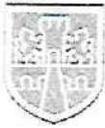
| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0245 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Yerbabuena: Características: Herbácea con hojas frescas de color verde, muy aromático, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área</p> | <p>TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0327

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0246 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Hierbas de olor: Características: Hierbas aromáticas que se usan como condimento llevando combinación de laurel mejorana y tomillo, libres de picaduras de insectos libre de humedad. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



0328

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0247 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Zanahoria: Características: tubérculo color naranja brillante, de tamaño mediano, firme, fresca libre de magulladuras de grietas o alteraciones, uniformes, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| <p>CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área.</p> | <p>TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición</p> |
| <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica</p> | <p>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica</p> |
| <p>CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana</p> | <p>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.</p> |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0329 FICHA TÉCNICA 64.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0272 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Té limón: Características: hierba en forma de pasto alargado color verde, aromático, libres de picaduras de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| <p>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.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



1880

0330

LOTE 3, CARNES EN GENERAL
(PARTIDA 3)

| PART. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD REFERENCIAL |
|-------|-------------|-------------------|------------------|----------------------|
| 1 | 2211-0133 | BISTEC DE RES | KILO | 28,894 |
| 2 | 2211-0134 | MACIZA DE RES | KILO | 11,974 |
| 3 | 2211-0135 | MOLIDA DE RES | KILO | 13,737 |
| 4 | 2211-0136 | FALDA DE RES | KILO | 9,057 |
| 5 | 2211-0137 | CUETE DE RES | KILO | 2,149 |
| 6 | 2211-0138 | PANCITA DE RES | KILO | 2,050 |
| 7 | 2211-0139 | MACIZA DE CERDO | KILO | 8,110 |
| 8 | 2211-0140 | MOLIDA DE CERDO | KILO | 1,105 |
| 9 | 2211-0141 | CHULETA DE CERDO | KILO | 1,654 |
| 10 | 2211-0142 | CHICHARRÓN | KILO | 607 |
| 11 | 2211-0143 | PIERNA DE CERDO | KILO | 1,261 |
| 12 | 2211-0144 | MUSLO DE POLLO | KILO | 56,899 |
| 13 | 2211-0146 | PECHUGA DE POLLO | KILO | 25,600 |
| 14 | 2211-0147 | FILETE DE PESCADO | KILO | 9,185 |
| 15 | 2211-0148 | ALMEJA | KILO | 667 |



0331

FICHA TÉCNICA 1.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0133 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Bistec de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, cortes de 120 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. NOM-004-SAGARPA-2018. Carne de bovino.- Clasificación de canales conforme a sus 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 Thermo King, 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 2.

0332

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD 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: 09 de diciembre 2022 |
| 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 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. NOM-004-SAGARPA-2018: Carne de bovino.- Clasificación de canales conforme a sus 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 Thermo King, 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: No aplica | | |



2020

0333

FICHA TÉCNICA 3.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0135 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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 escurrecimiento 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. | |
| 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 Thermo King, 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 4.

0334

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0136 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Falda de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. NOM-004-SAGARPA-2018. Carne de bovino.- Clasificación de canales conforme a sus 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 Thermo King, 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: No aplica | |



0330

0335

FICHA TÉCNICA 5.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0137 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Cuete de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. NOM-004-SAGARPA-2018. Carne de bovino.- Clasificación de canales conforme a sus 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 Thermo King, 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 6.

0336

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0138 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA 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 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. | |
| 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 Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Verificar que la fecha de empaque sea de 24 horas de anticipación. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0337

FICHA TÉCNICA 7.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0139 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Maciza de cerdo: Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte grueso en forma de cubo de 150 gr de pulpa pernil, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. | |
| 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 Thermo King, 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: No aplica | |



0338

FICHA TÉCNICA 8.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0140 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. | |
| 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 Thermo King, 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: No aplica | |



0339

FICHA TÉCNICA 9.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0141 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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 mas del 10% de hueso sin astillas, cortes de 150 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. | |
| 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 Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0310

FICHA TÉCNICA 10.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0142 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. | |
| 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 Thermo King, 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: No aplica | |



0341

FICHA TÉCNICA 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: 09 de diciembre 2022 | |
| 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. | |
| 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 Thermo King, 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: No aplica | |



0380

0342

FICHA TÉCNICA 12.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0144 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Muslo de pollo: Olor: característico, fresco y agradable, textura: carne firme y rosada, húmedo, sin piel, ni hematomas, gramaje: uniforme de 200 gr (+, - 10%), empaquetado sin sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. | |
| 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 Thermo King, 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: No aplica | |



0343

FICHA TÉCNICA 13.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0146 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 08 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Pechuga de pollo: Carne firme y rosada, con huesos color blanco, sin piel, olor: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, sin pedazos de ala o pescuezo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4°C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. | |
| 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 Thermo King, 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 14.

03/4

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0147 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Filete de pescado (Tilapia): Características físicas: son lonjas de carne blanca separadas del cuerpo, mediante cortes paralelos a la espina dorsal provenientes del pez, libres de toda porción de carne 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. NOM-027-SSA1-1993. Bienes y servicios. Producto de la pesca, pescados frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. | |
| 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 Thermo King, 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: 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: No aplica | |



0345

FICHA TÉCNICA 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: 09 de diciembre 2022 | |
| 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. NOM-027-SSA1-1993. Bienes y servicios. Producto de la pesca, pescados frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. | |
| 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 Thermo King, 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: 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: No aplica | |



380 0376

LOTE 4, EMBUTIDOS.
(PARTIDA 4)

| PART. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD REFERENCIAL |
|-------|-------------|-------------------|------------------|----------------------|
| 1 | 2211-0145 | SALCHICHA DE PAVO | KILO | 7,255 |
| 2 | 2211-0149 | CHORIZO | KILO | 422 |
| 3 | 2211-0153 | TOCINO | KILO | 533 |
| 4 | 2211-0155 | JAMON DE PAVO | KILO | 20,654 |



0347

FICHA TÉCNICA 1.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0145 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: 1 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-SSA1-1993. Bienes y Servicios, productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada, envasadas. Especificaciones sanitarias. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y Servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. NOM-213-SSA1-2002. Productos y Servicios. Productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento, sin detectarse ningún tipo de olor y sabor anómalos fecha de caducidad visible, Comprobar las condiciones de limpieza del transporte que cuente con termoking, Verificar temperatura de 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



0348

FICHA TÉCNICA 2.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0149 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: 2 Embutidos Chorizo: Embutido elaborados con las entrañas del cerdo Características Sensoriales propias del chorizo, con 80% de carne y 20% de grasa, bordes resecos y sin cambios de color, En presentaciones de un kilo con empaque integro original con sello TIF, y en caso de ser menor la entrega a un kilo debera entregarse en bolsa de polipropileno biodegradable de media densidad al alto vacio, marca registrada e información nutrimental y fecha de caducidad visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSA1-1993. Bienes y servicios, productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada, envasadas. Especificaciones sanitarias. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-213-SSA1-2002. Productos y Servicios. Productos cárnicos procesados. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, comprobar que no exista pérdida de humedad, sin detectarse ningún tipo de olor y sabor anómalos. Comprobar las condiciones de limpieza del transporte que cuente con termoking, Verificar temperatura de 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque original. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0349

FICHA TÉCNICA 3.

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0153 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: 3 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-213-SSA1-2002. Productos y Servicios. Productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, sin detectarse ningún tipo de olor y sabor anómalos, fecha de caducidad visible, Comprobar las condiciones de limpieza del transporte que cuente con termoking, Verificar temperatura de 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque original. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



0350

FICHA TÉCNICA 4.

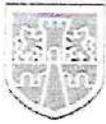
| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0155 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: 4 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-SSA1-1993. Bienes y Servicios, productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada, envasadas. Especificaciones sanitarias. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y Servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. NOM-158-SCFI-2003. Jamón denominación y clasificación comercial especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas, información comercial y métodos de prueba. NOM-213-SSA1-2002. Productos y Servicios. Productos cármicos procesados. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento, sin detectarse ningún tipo de olor y sabor anómalos fecha de caducidad visible, Comprobar las condiciones de limpieza del transporte que cuente con termoking, Verificar temperatura de 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque original. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que garanticen la estabilidad de los mismos, que evite su contaminación y no altere sus especificaciones comerciales ni su calidad intrínseca y sanitaria con la temperatura adecuada. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| NOTA: TODOS LOS PRODUCTOS EMPACADOS O ENVASADOS DE ORIGEN QUE SE SOLICITAN EN CADA PARTIDA/LOTE, PODRÁN PRESENTARSE DENTRO DE UN MARGEN DE +/-15%, SOBRE LAS PRESENTACIONES SOLICITADAS. | |



0351

LOTE 5, LACTEOS.
(PARTIDA 5)

| PART. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD REFERENCIAL |
|-------|-------------|-------------------------|------------------|----------------------|
| 1 | 2211-0181 | CREMA | LITRO | 4,936 |
| 2 | 2211-0182 | MANTEQUILLA | KILO | 2,425 |
| 3 | 2211-0183 | QUESO AMARILLO | KILO | 1,362 |
| 4 | 2211-0184 | QUESO PANELA | KILO | 7,256 |
| 5 | 2211-0185 | QUESO CHIHUAHUA | KILO | 5,881 |
| 6 | 2211-0187 | HUEVO | KILO | 34,482 |
| 7 | 2211-0188 | YOGHURT INDIVIDUAL | PIEZA | 177,554 |
| 8 | 2211-0189 | YOGHURT LIGHT | LITRO | 716 |
| 9 | 2211-0190 | LACTOBACILOS | PIEZA | 32,788 |
| 10 | 2211-0191 | LACTOBACILOS SIN AZÚCAR | PIEZA | 13,758 |



FICHA TÉCNICA 1.

0352

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0181 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Crema: Características físicas: Fresca, color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable, presentación bote de plástico de un kilogramo, (+/- 10%) de leche de vaca pasteurizada, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1 kg. Deberán entregarlo en botes cerrados con las mismas características que el empaque original. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-193-SCFI-2014. Crema-denominaciones, especificaciones, información comercial y métodos de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, grumos, hongos y separación de suero. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010 y NOM-193-SCFI-2014. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE 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: No aplica | |



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

0353

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. 30001122-020-2023

FICHA TÉCNICA 2.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0182 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Mantequilla: Características físicas: color, amarillo, olor agradable, presentación de kilo, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. | |
| En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo con las mismas características que el empaque. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-185-SSA1-2002. Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: NOM-110-SSAI preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, Manchas, grumos. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSAI-2010 y NOM-185-SSA1-2002. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 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: No aplica | |



0354

FICHA TÉCNICA 3.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0183 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Queso amarillo. Características físicas: color, amarillo, olor agradable, marca registrada, presentación: 1.8 kilogramos 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequead y superficies sin raspaduras, Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010. |
| 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 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: No aplica | |



0355

FICHA TÉCNICA 4.

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0184 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Queso panela: Características físicas: color blanco, olor agradable, sin exceso de sal, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, presentación de 500 gr (+/- 10%). En caso de que las unidades médicas requieran menos de 500 gr deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010. |
| 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 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: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 5.

0356

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0185 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Queso chihuahua: Características físicas: color, amarillo tenue, olor agradable, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, presentación 2 kilo (+/- 10%). En caso de que las unidades médicas requieran menos de 2 kilos deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva perdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras, Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010. |
| 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 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: No aplica | |



0357

FICHA TÉCNICA 6.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0187 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-159-SSA1-1996. Bienes y servicios. Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. | |
| 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 que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | 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: No aplica | |



0358

FICHA TÉCNICA 7. **YOGURT**

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0188 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS | |
| Yoghurt individual: Características físicas: color, según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, presentación pieza de 125 gr, varios sabores, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | |
| NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. | |
| NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| NOM-181-SCFI-2010, Yogurt-Denominación, Especificaciones Físicoquímicas y Microbiológicas, Información Comercial Y Métodos de Prueba | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-181-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 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: No aplica | |



0359

FICHA TÉCNICA 8.

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0189 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Yoghurt lighth: Yogurt 0% azúcar, 0% grasa, características físicas: color, sabor natural, consistencia semisólida y olor agradable, sin conservadores, presentación bote de plástico de 1 litro +/- 10%, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-181-SCFI-2010, Yogurt-Denominación, Especificaciones Físicoquímicas y Microbiológicas, Información Comercial Y Métodos de Prueba | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-181-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 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: No aplica | |



0360

FICHA TÉCNICA 9.

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0190 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Lactobacilos: Elaborada de leche descremada en polvo 3.6, agua, azúcar, glucosa, saborizantes artificiales y lactobacillus casei shirota, presentación 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar 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 Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-130-SSA1-1995. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0361

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0191 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Lactobacilos sin azúcar: Elaborada de leche descremada en polvo, agua, azúcar, glucosa, saborizantes artificiales, fibra dietética, fibra de soya, sucralosa, fructosa y lactobacillus casei shirota, presentación 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-130-SSA1-1995. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |

NOTA: TODOS LOS PRODUCTOS EMPACADOS O ENVASADOS DE ORIGEN QUE SE SOLICITAN EN CADA PARTIDA/LOTE, PODRÁN PRESENTARSE DENTRO DE UN MARGEN DE +/-15% SOBRE LAS PRESENTACIONES SOLICITADAS.



0362

0362

LOTE 6, PAN Y TORTILLA.
(PARTIDA 6)

| PART. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD REFERENCIAL |
|-------|-------------|--|------------------|----------------------|
| 1 | 2211-0192 | PAN BLANCO 70 GRAMOS | PIEZA | 475,136 |
| 2 | 2211-0194 | PAN DULCE 60 GRAMOS | PIEZA | 389,993 |
| 3 | 2211-0195 | PAN DULCE 30 GRAMOS | PIEZA | 511,404 |
| 4 | 2211-0196 | PAN BLANCO DE CAJA | PAQUETE | 60,872 |
| 5 | 2211-0197 | PAN INTEGRAL DE CAJA | PAQUETE | 22,432 |
| 6 | 2211-0198 | PAN TOSTADO | PAQUETE | 9,110 |
| 7 | 2211-0199 | TORTILLA DE MAÍZ DE 500 GRAMOS | PAQUETE | 18,158 |
| 8 | 2211-0200 | TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 260 GRAMOS | PAQUETE | 7,625 |
| 9 | 2211-0201 | PAN MOLIDO | PAQUETE | 6,841 |
| 10 | 2211-0202 | HOJALDRAS | PIEZA | 50,185 |
| 11 | 2211-0203 | BOLLOS | PAQUETE | 8,370 |
| 12 | 2211-0204 | MEDIAS NOCHES | PAQUETE | 8,054 |
| 13 | 2211-0205 | CUERNITOS | PIEZA | 15,559 |



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO
0363

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. 30001122-020-2023

FICHA TÉCNICA 1.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0192 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: PAN y TORTILLA Pan blanco 70 gramos: Textura suave y fresco en un empaque de plástico individual, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia, presentación piezas. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación 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: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad 24 horas posteriores a la entrega. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias, las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 2. 370

0364

| | | |
|---|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CLAVE SAICA: 2211-0194 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: PAN Y TORTILLA Pan dulce 60 gramos: Textura suave y fresco, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia, Presentación piezas 60 gr, deberá entregarse en un empaque de plástico individual, | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación 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: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad 24 horas posteriores a la entrega. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias, las cajas del transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |



7850

0365

FICHA TÉCNICA 3.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0195 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: PAN Y TORTILLA Pan dulce 30 gramos: Textura suave y fresco, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia, Presentación piezas 30 gr, deberá entregarse en un empaque de plástico individual, | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación 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: Lo que marca la NOM-147 |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad 24 horas posteriores a la entrega | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias, las cajas del transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



3800

0366

FICHA TÉCNICA 4.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0196 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Pan blanco de caja: Olor y sabor característico, textura uniforme y suave, presentación paquete de 640 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutrimental. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación, Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original) Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado 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. Las charolas para almacenar deben estar limpias. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 5.

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0197 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Pan integral de caja: Olor y sabor característico, textura uniforme suave, presentación paquete de 675 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutrimental. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original) 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: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva y las charolas para almacenar deben estar limpias. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 6.

0368

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0198 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Pan tostado: Olor y sabor característico, textura crujiente y firme al tacto, presentación paquete de 210 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutrimental. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios: Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos y humedad. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos; por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original) Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0369

FICHA TÉCNICA 7.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0199 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Tortilla de maíz de 500 gramos: Olor y sabor característico, textura uniforme y flexible, presentación paquete de 500 gr (+/-10%), marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próxima a caducar, información nutrimental. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original), 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: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 8.

0370

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0200 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Tortilla de harina de trigo 260 gramos: Olor y sabor característico, textura uniforme y flexible, presentación paquete de 260 gr +/- 18%, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutrimental. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, éste debe recuperar su forma original), 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: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0371 FICHA TÉCNICA 9.

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0201 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Pan molido: Olor y sabor característico, textura granulosa, presentación paquete de 210 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutrimental. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos, Materia extraña, Manchas, humedad. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado. 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: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 10.

0372

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0202 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Hojaldras: Textura suave y fresco, en un empaque de plástico individual, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia, Presentación piezas 60 gr. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación 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: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



0373

0373

FICHA TÉCNICA 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: 2211-0203 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Bolos: Olor, color, sabor y textura característica, paquete con 8 piezas, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próxima a caducar, información nutrimental. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original) 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: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |



FICHA TÉCNICA 12.

0374

| | | |
|--|----------------------------|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CLAVE SAICA: 2211-0204 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACION: 09 de diciembre 2022 |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Medias noches: Olor, color, sabor y textura característica, paquete con 8 piezas, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próxima a caducar, información nutrimental. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original) 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: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

0375

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. 30001122-020-2023

1500

FICHA TÉCNICA 13.

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0205 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Cuernitos: Textura suave y fresco, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia, Presentación piezas 60 gr, deberá entregarse en un empaque de plástico individual, | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación 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: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |

NOTA: TODOS LOS PRODUCTOS EMPACADOS O ENVASADOS DE ORIGEN QUE SE SOLICITAN EN CADA PARTIDA/LOTE, PODRÁN PRESENTARSE DENTRO DE UN MARGEN DE +/-15%, SOBRE LAS PRESENTACIONES SOLICITADAS.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. 30001122-020-2023

0376

LOTE 7, BOX LUNCH.
(PARTIDA 7)

| CONSECUTIVO | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD REFERENCIAL |
|-------------|-------------|-------------|------------------|----------------------|
| 1 | 2211-0021 | BOX LUNCH | CAJA | 638,669 |

| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS LEGALES Y EN CENTROS DE READAPTACIÓN SOCIAL | | | | |
|--|-----------|--|------|--------|
| 2 | 2211-0021 | BOX LUNCH PARA UNIDADES MÉDICAS EN RECLUSORIOS | CAJA | 18,438 |



0377

FICHA TÉCNICA 1.

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CLAVE SAICA: 2211-0021 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 de diciembre 2022 | |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: BOX LUNCH Box Lunch: Colación compuesta de un producto principal (ensalada, sándwich, sincronizada, hot dog, etc. Empacados en atmosfera modificada), fruta, agua y café; la presentación, deberá ser en recipientes biodegradables o compostables o reciclables 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 biodegradable o compostable o reciclable 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Escurrimientos. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termoking sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251-SSA1-2009. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad (máximo 12 horas posteriores). Por tratarse de productos de consumo diario e inmediato no se aceptará reposición de las mismas. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en recipientes biodegradables o compostables o reciclables, sellado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva y estas deberán ser entregadas en cajas de plástico. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |

Nota: EL LICITANTE DEBERA ENTREGAR ANALISIS 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 3 MESES DE ELABORACIÓN



ANEXO 1.2

0378

MENUS DE BOX LUNCH

| BOX LUNCH | |
|--|---|
| 1 | 2 |
| CAFÉ GALLETAS SALADAS ENSALADA DE ATÚN AGUA NATURAL FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA | CAFÉ HOT DOG INDIVIDUAL AGUA NATURAL FRUTA DE TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA |
| 3 | 4 |
| CAFÉ SANDWICH DE POLLO AGUA NATURAL FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA | CAFÉ BURRITO DE CARNE MOLIDA AGUA NATURAL FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA |
| 5 | 6 |
| CAFÉ TOSTADAS DE SALPICON FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA AGUA NATURAL | CAFÉ ENSALADA DE POLLO CON PAPA Y CREMA FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA AGUA NATURAL |
| 7 | 8 |
| CAFÉ ENSALADA DE PASTA Y JAMON FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA AGUA NATURAL | CAFÉ PAN TOSTADO YOGURT NATURAL CON FRUTOS SECOS PIMIENTOS CON APIO Y PANELA 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 TINGA DE POLLO
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
AGUA NATURAL

11

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

12

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

13

CAFÉ
SINCRONIZADA
PIMIENTOS CON APIO
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
AGUA NATURAL

14

CAFÉ
HOJALDRAS DE POLLO CON MOLE
VERDURAS PICADAS
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

Notas aplicables para todos los menús:

- *Los menús se entregarán 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 o compostables o reciclables acordes en tamaño al menú.
- *Los menús que marcan fruta de temporada, la unidad médica solicitara conforme al calendario de temporalidad vigente.



ANEXO 1.2.1
RACIONES DE MENÚS

1200

0380

| 1 | CANTIDAD |
|---------------------------|----------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZÚCAR | 5 GR |
| GALLETAS SALADAS | 8 PZAS |
| ATÚN DE LATA EN AGUA | 70 GR |
| PAPA COCIDA SIN CASCARA | 30 GR |
| CHICHARO COCIDO SIN VAINA | 20 GR |
| ZANAHORIA | 30 GR |
| CHILE EN VINAGRE | 5 GR |
| MAYONESA* | 15 GR |
| FRUTA DE TEMPORADA | 150 GR |
| AGUA NATURAL | 500 ML |

| 2 | CANTIDAD |
|--------------|----------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZUCAR | 5 GR |
| PAN DE HOT | |
| DOG | 1 PZA |
| SALCHICHA DE | |
| PAVO | 45 GR |
| SALSA | |
| CATSUP | 8 ML |
| MOSTAZA | 6 GR |
| MAYONESA | 6 GR |
| CEBOLLA | |
| BLANCA | |
| PICADA | 5 GR |
| JITOMATE | |
| PICADO | 20 GR |
| CHILE | |
| JALAPEÑO | 5 GR |
| AGUA | |
| NATURAL | 500 ML |
| FRUTA DE | |
| TEMPORADA | 150 GR |

| 3 | CANTIDAD |
|------------------------|----------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZUCAR | 5 GR |
| PAN INTEGRAL | 2 REB. |
| PECHUGA DE POLLO ASADA | 60 GR |
| JITOMATE | 15 GR |
| CEBOLLA | 3 GR |
| LECHUGA ROMANA | 15 GR |
| CHILE EN VINAGRE | 5 GR |
| MAYONESA | 5 GR |
| FRUTA DE TEMPORADA | 150 GR |
| AGUA NATURAL | 500 ML |

| 4 | CANTIDAD |
|--------------|----------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZUCAR | 5 GR |
| TORTILLA DE | |
| HARINA | |
| BURRERA | 1 PZA |
| CARNE MOLIDA | |
| DE RES | 75 GR |
| AJO | 5 GR |
| JITOMATE | 30 GR |
| CEBOLLA | 3 GR |
| PIMIENTO | |
| MORRON | 34 GR |
| CHILE | |
| CHIPOTLE | |
| ADOBADO | 5 GR |
| CREMA* | 10 GR |
| ACEITE DE | |
| OLIVA | 5 ML |
| FRUTA | |
| DETEMPORADA | 150 GR |
| AGUA | |
| NATURAL | 500 ML |



0381

0381

| 5 | CANTIDAD |
|-------------------------|----------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZUCAR | 5 GR |
| TOSTADAS | 2 PZAS |
| FALDA DE RES | 75 GR |
| ACEITE DE OLIVA | 5 ML |
| CHILE JALAPEÑO | 5 GR |
| AGUACATE HASS | 20 GR |
| PIMIENTO FRESCO | 15 GR |
| JITOMATE | 30 GR |
| RÁBANO CRUDO PICADO | 6 GR |
| CEBOLLA BLANCA REBANADA | 4 GR |
| CILANTRO CRUDO PICADO | 4 GR |
| LECHUGA | 20 GR |
| FRUTA DE TEMPORADA | 150 GR |
| AGUA NATURAL | 500 ML |

| 6 | CANTIDAD |
|---|----------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZUCAR | 5 GR |
| PAPA COCIDA SIN CASCARA | 83 GR |
| PIMIENTO COCIDO | 30 GR |
| POLLO DESHEBRADO | 60 GR |
| CHILE JALAPEÑO | 5 GR |
| APIO CRUDO | 15 GR |
| PEREJIL CRUDO | 2 GR |
| PICADO CHÍCHARO COCIDO SIN VAINA | 15 GR |
| CEBOLLA BLANCA REBANADA | 10 GR |
| AJO | 1 GR |
| CREMA* | 10 GR |
| MAYONESA | 5 GR |
| FRUTA DE TEMPORADA | 150 GR |
| AGUA NATURAL | 500 ML |

| 7 | CANTIDAD |
|-------------------------|----------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZUCAR | 5 GR |
| PASTA TORNILLO COCIDA | 50 GR |
| CEBOLLA BLANCA REBANADA | 10 GR |
| PEPINO | 25 GR |
| JITOMATE | 20 GR |
| JAMÓN DE PAVO | 42 GR |
| QUESO AMARILLO | 20 GR |
| HUEVO COCIDO | 22 GR |
| ACEITE | 5 ML |
| ADEREZO MIL ISLAS* | 5 ML |

| 8 | CANTIDAD |
|---------------------------------------|----------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZUCAR | 5 GR |
| PAN INTEGRAL | 2 REB. |
| YOGURT NATURAL S/AZUCAR AÑADIDA | 225 ML |
| PASITAS SIN SEMILLA | 3 GR |
| CACAHUATE | 5 GR |
| NUEZ | 5 GR |
| PIMIENTO ROJO CRUDO | 30 GR |
| APIO CRUDO | 30 GR |
| QUESO PANELA | 50 GR |
| FRUTA DE TEMPORADA | 150 GR |



0382

| | |
|--------------------|--------|
| FRUTA DE TEMPORADA | 150 GR |
| AGUA NATURAL | 500 ML |

| | |
|--------------|--------|
| AGUA NATURAL | 500 ML |
|--------------|--------|

| 9 | CANTIDAD |
|-----------------------|----------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZUCAR | 5 GR |
| PASTA TORNILLO COCIDA | 60 GR |
| ATUN DE LATA EN AGUA | 62 GR |
| CALABAZA COCIDA | 20 GR |
| CHAMPIÑON COCIDO | 25 GR |
| ESPINACA COCIDA | 40 GR |
| PIMIENTO COCIDO | 20 GR |
| MAYONESA | 15 GR |
| HIERBAS FINAS | AL GUSTO |
| FRUTA DE TEMPORADA | 150 GR |
| AGUA NATURAL | 500 ML |

| 10 | CANTIDAD |
|--------------------|----------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZUCAR | 5 GR |
| TOSTADA | 2 PZAS |
| CHILE | |
| CHIPOTLE | 5 GR |
| POLLO | |
| DESHEBRADO | 60 GR |
| SALSA DE | |
| TOMATE | 20 ML |
| JITOMATE | 30 GR |
| CEBOLLA | 15 GR |
| CREMA* | 15 GR |
| FRUTA DE TEMPORADA | 150 GR |
| AGUA NATURAL | 500 ML |

| 11 | CANTIDAD |
|--------------------|----------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZUCAR | 5 GR |
| PAN BAGEL SALADO | 1 PZA |
| JAMON DE PAVO | 2 REB |
| QUESO PANELA | 30 GR |
| CEBOLLA | 3 GR |
| ESPINACA | 40 GR |
| LECHUGA ROMANA | 30 GR |
| ACEITE DE OLIVA | 5 GR |
| FRUTA DE TEMPORADA | 150 GR |
| AGUA NATURAL | 500 ML |

| 12 | CANTIDAD |
|-------------------------|----------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZUCAR | 5 GR |
| GALLETAS | |
| HABANERAS | 8 PZAS |
| PAPA COCIDA SIN CASCARA | 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 | 150 GR |
| AGUA NATURAL | 500 ML |



| 13 | CANTIDAD |
|---------------------------|----------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZUCAR | 5 GR |
| TORTILLAS DE HARINA | 2 PZAS |
| JAMON DE PAVO | 40 GR |
| QUESO CHICHUHUA | 50 GR |
| PIMIENTO ROJO CRUDO CHICO | 40 GR |
| APIO CRUDO | 40 GR |
| CHILE JALAPEÑO | 5 GR |
| ACEITE | 3 GR |
| FRIJOLES REFRITOS | 20 GR |
| FRUTA DE TEMPORADA | 150 GR |
| AGUA NATURAL | 500 ML |

| 14 | CANTIDAD |
|------------|----------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZUCAR | 5 GR |
| HOJALDRA | 1 PZA |
| POLLO | |
| DESHEBRADO | 65 GR |
| CEBOLLA | 3 GR |
| MOLE | |
| POBLANO EN | |
| PASTA | 15 GR |
| PEPINO | |
| REBANADO | 30 GR |
| JICAMA EN | |
| JULIANA | 30 GR |
| APIO CRUDO | 20 GR |
| FRUTA DE | |
| TEMPORADA | 150 GR |
| AGUA | |
| NATURAL | 500 ML |
| CALDO DE | |
| POLLO | C/S |

| 15 | CANTIDAD |
|-------------------------|------------|
| CAFÉ | 2 GR |
| AZUCAR | 5 GR |
| TOSTADAS | 2 PZAS |
| 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 | 150 GR |
| AGUA NATURAL | 500 ML |

Notas aplicables para todos los menús:

*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.

*Los gramajes para los cárnicos son en crudo.

*Los menús son enunciativos y no limitativos, por lo que, podrán modificarse previa autorización del administrador del contrato.

ANEXO 2

(1.3 CALENDARIO DE ENTREGAS DE INSUMOS)





0850

0384

ANEXO 1.3

CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS

ABARROTES

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

El surtimiento se llevará a cabo los 3 primeros días hábiles de cada mes, descartando sábados, domingos y días festivos, en horario: 7:00 a 11:30 horas, en el caso de leche fluida, agua 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 11:30 horas. En caso de que la entrega sea en día festivo se notificara mediante oficio el cambio de fecha si hay variante en el día.

1er. Día de cada mes

| | |
|--------------------------------------|--|
| Hospitales Pediátricos | |
| Azcapotzalco | |
| Legaríá | |
| Tacubaya | |
| Hospitales Materno Infantiles | |
| Magdalena Contreras | |
| Dr. Nicolás m. Cedillo | |
| Hospitales Generales | |
| Dr. Rubén Leñero | |
| Dr. Enrique Cabrera | |
| | |
| Ajusco Medio | |
| Cendi | |
| Dr. Rubén Leñero | |

2do. Día de cada mes

| | |
|--------------------------------------|--|
| Hospital Materno Pediátrico | |
| Xochimilco | |
| Hospitales Pediátricos | |
| Iztapalapa | |
| Coyoacán | |
| Hospitales Materno Infantiles | |
| Tláhuac | |
| Clínica Hospital | |



0385

| |
|-----------------------------------|
| Emiliano Zapata |
| Hospitales Generales |
| Xoco |
| Milpa Alta |
| Topilejo |
| Tláhuac |
| Iztapalapa |
| Hospital de Especialidades |
| Dr. Belisario Domínguez |
| Toxicológico |
| Toxicológico Xochimilco |

ABARROTOS

3er día de cada mes

| |
|---|
| Hospitales Pediátricos |
| Villa |
| San Juan de Aragón |
| Peralvillo |
| Moctezuma |
| Iztacalco |
| Hospitales Materno Infantiles |
| Cuautepec |
| Inguaran |
| Hospitales Generales |
| Villa |
| Dr. Gregorio Salas |
| Balbuena |
| Clinica Hospital de Especialidades Toxicológicas |
| Venustiano Carranza |
| Unidad Temporal |
| La Pastora |

FRUTAS Y VERDURAS

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

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:30 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.



7800

0386

LUNES

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

MARTES

| |
|--------------------------------------|
| Hospitales Pediátricos |
| Azcapotzalco |
| Coyoacán |
| Legaria |
| Tacubaya |
| Hospitales Materno Infantiles |
| Nicolás M. Cedillo |
| Hospitales Generales |
| Ajusco Medio |
| Dr. Gregorio Salas |
| |
| Tláhuac |
| Unidad Temporal |
| La Pastora |

FRUTAS Y VERDURAS

MIÉRCOLES

| |
|--------------------------------------|
| Hospitales Pediátricos |
| Iztapalapa |
| Hospitales materno infantiles |
| Magdalena Contreras |
| Clínica Hospital |
| Emiliano Zapata |
| Hospitales generales |
| Dr. Enrique Cabrera |

JUEVES



| |
|---|
| 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 |
| |
| Tláhuac |
| Unidad Temporal |
| La Pastora |
| Hospitales Pediátricos |
| Coyoacán |
| Legaria |

CARNES EN GENERAL

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

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:30 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.



NAPO

0388

LUNES

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

MARTES

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

CARNES EN GENERAL

MIÉRCOLES

| |
|--------------------------------------|
| Hospitales Pediátricos |
| Iztapalapa |
| Hospitales Materno Infantiles |
| Tláhuac |
| Magdalena Contreras |
| Clínica Hospital |
| Emiliano Zapata |



0389

| |
|-----------------------------|
| Hospitales Generales |
| Dr. Enrique Cabrera |

JUEVES

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

VIERNES

| |
|-------------------------------|
| Hospitales Generales |
| Ajusco Medio |
| Milpa Alta |
| |
| Tláhuac |
| Unidad Temporal |
| La Pastora |
| Hospitales Pediátricos |
| Coyoacán |
| Legaria |

EMBUTIDOS

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

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:30 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 |
| Cuauhtepic |
| Inguaran |
| Hospital de Especialidades |
| Dr. Belisario Domínguez |



0390

| | |
|-----------------------------|--|
| Hospitales Generales | |
| Dr. Rubén Leñero | |
| Iztapalapa | |
| Villa | |
| Topilejo | |
| Balbuena | |
| Cendi | |
| Dr. Rubén Leñero | |

MARTES

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

EMBUTIDOS

MIERCOLES

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

JUEVES

| | |
|---|--|
| Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas | |
| Venustiano Carranza | |
| Toxicológico | |
| Toxicológico Xochimilco | |



LACTEOS

0391

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

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:30 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 |
| Coyoacán |
| Legaria |
| Tacubaya |
| Hospital Materno Pediátrico |
| Xochimilco |
| Hospitales Materno Infantiles |
| Nicolás M. Cedillo |
| Hospitales Generales |
| Ajusco Medio |
| Milpa Alta |
| Xoco |
| Dr. Gregorio Salas |
| |
| Tláhuac |
| Unidad Temporal |
| La Pastora |

LACTEOS



0392

MIÉRCOLES

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

JUEVES

| | |
|---|--|
| Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas | |
| Venustiano Carranza | |
| Toxicológico | |
| Toxicológico Xochimilco | |

PAN

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

El pan 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 6:30 a 8:00 a.m.

El surtimiento de pan y tortillas se llevará a cabo conforme el pedido mensual, no omito mencionar que la entrega de tortillas deberá ser en los días señalados en las solicitudes.

En caso de existir pedidos extraordinarios y/o cancelaciones de pan se realizará directamente entre la unidad y el proveedor un día antes de la entrega., oficializando este movimiento mediante oficio a esta coordinación para su seguimiento en la Dirección de Recursos Materiales Abastecimientos y Servicios.



TORTILLAS 0393

LUNES

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

MARTES

| |
|--------------------------------------|
| Hospitales Pediátricos |
| Azcapotzalco |
| Coyoacán |
| Legaria |
| Tacubaya |
| Hospital Materno Pediátrico |
| Xochimilco |
| Hospitales Materno Infantiles |
| Nicolás M. Cedillo |

TORTILLAS

MARTES

| |
|-----------------------------|
| Hospitales Generales |
| Ajusco Medio |
| Milpa Alta |
| Xoco |
| Dr. Gregorio Salas |
| |
| Tláhuac |
| Unidad Temporal |
| La Pastora |

MIÉRCOLES

| |
|--------------------------------------|
| Hospitales Pediátricos |
| Iztapalapa |
| Hospitales Materno Infantiles |



| |
|-----------------------------|
| Tláhuac |
| Magdalena Contreras |
| Clínica Hospital |
| Emiliano Zapata |
| Hospitales Generales |
| Dr. Enrique Cabrera |

JUEVES

| |
|---|
| Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas |
| Venustiano Carranza |
| Toxicológico |
| Toxicológico Xochimilco |

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) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

| |
|---|
| Hospital de Especialidades |
| Dr. Belisario Domínguez |
| Hospitales Generales |
| Ajusco Medio |
| |
| Balbuena |
| Dr. Enrique Cabrera |
| Dr. Gregorio Salas |
| Iztapalapa |
| Milpa Alta |
| Dr. Rubén Leñero |
| Tláhuac |
| Topilejo |
| 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 |

ANEXO 3

**(RELACIÓN DE
DIRECCIONES DE
UNIDADES MÉDICAS,
HOSPITALES, UNIDADES
MÉDICAS EN
RECLUSORIOS Y
COMUNIDADES PARA
ADOLESCENTES)**





0395

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES GENERALES

| HOSPITALES GENERALES | DIRECCIÓN | JEFES O RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA |
|--|--|---|
| AJUSCO MEDIO | Encinos n° 41 entre Piña Nona y Hortensia. Col. Ampliación Miguel Hidalgo 4° secc. Alcaldía. Tlalpan. C.P. 14250 | NUT. 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 Tláhuac 4886 esquina Zacatlán de las Manzanas San Lorenzo Tezonco Alcaldía. Iztapalapa | NUT. MARÍA TERESA HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ |
| XOCO | Av. México Coyoacán y Bruno Traven, Col. Xoco C.P. 03330 Alcaldía Benito Juárez | NUT. KAREN VILLEDA VILLEGAS |
| DR. ENRIQUE CABRERA COSIO | Prolongación Av. 5 de mayo # 2170, Col. Ex Hacienda de Tarango Alcaldía Álvaro Obregón | NUT. ISABEL SÁNCHEZ CORTES |
| TOPILEJO | Santa cruz n° 1. Col. San Miguel Topilejo. Alcaldía. Tlalpan. C.P. 14500 | NUT. IRVING CESAR ALMAZÁN RODRÍGUEZ |
| TLÁHUAC | Av. Gabriela Mistral n° 655. Col. Centro Americana y del Caribe. Alcaldía. Tláhuac. 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. ILSÉN 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 |

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES PEDIÁTRICOS

| 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 |
| COYOACÁN | Moctezuma n° 18, Esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Del Carmen, C.P. 04100, Alcaldía Coyoacán | NUT. ALICIA RAMÍREZ CERDA |
| IZTACALCO | Av. Coyuya y Terraplén de Río Frio S/N Col. La Cruz Alcaldía. Iztacalco, C.P. 08310 | NUT. VERONICA ROQUE ZENON |
| PERALVILLO | Tolnahuac n° 14 Col. San Simón Alcaldía. Cuauhtémoc C.P. 06920 | NUT. MARICELA GARCÍA GONZÁLEZ |
| SAN JUAN DE ARAGÓN | Av. 506 s/n entre 517 y 521 Col. San Juan de Aragón Primera Sección Alcaldía. Gustavo A. Madero C.P. 06979 | NUT. RUTH ÁLVAREZ GARCÍA |



0396

| HOSPITALES PEDIÁTRICOS | DIRECCIÓN | JEFES O RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA |
|------------------------|--|---|
| 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 SERVÍN RODAS |
| LEGARÍA | Calzada Legaría 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 MATERNO INFANTIL

| 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 |
| INGUARAN | Av. Estaño n° 307, Col. Felipe Ángeles, Alcaldía. Venustiano Carranza, C.p. 15310 | NUT. ZULEIMA AUSTRIA VILLAGRAM |
| MAGDALENA CONTRERAS | Av. Luis Cabrera n° 619. Col. San Jerónimo Lídice. Alcaldía. Magdalena Contreras. C.P. 10200 | NUT. XIMENA FLORES JUÁREZ |
| NICOLÁS M. CEDILLO | Gustavo J. S/n esq. Víctor Hernández Covarrubias. Unidad Francisco Villa. Alcaldía. Azcapotzalco. C.P. 02400 | DTTA. BERTHA ROMEO HERNÁNDEZ |
| TLÁHUAC | Av. Tláhuac Chalco n° 231 Col. La Habana Alcaldía. Tláhuac C.P. 13050 | DTTA. TERESA SÁNCHEZ LUGO |
| CUAUTEPEC | Av. Emiliano Zapata n° 17. Col. Cuauhtpec 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 OLGUÍN 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 |



0297

CALENDARIO DE FRUTAS

| PRODUCTO | TEMPORALIDAD |
|------------------|---------------------|
| Caña | Octubre a Diciembre |
| Ciruela | Mayo a Septiembre |
| Chabacano | Junio a Agosto |
| Durazno | Abril a Agosto |
| Fresa | Enero a mayo |
| Guayaba | Todo el año |
| Jícama | Todo al año |
| Limón | Todo el año |
| Mandarina | Octubre a Marzo |
| Mango | Marzo a Junio |
| Manzana Golden | Todo el año |
| Melón | Todo el año |
| Naranja | Todo el año |
| Papaya | Todo el año |
| Pera | Todo el año |
| Piña | Todo el año |
| Plátano dominico | Todo el año |
| Plátano Tabasco | Todo el año |
| 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.



0393

**RELACIÓN DE UNIDADES MÉDICAS EN RECLUSORIOS Y
COMUNIDADES PARA ADOLESCENTES EN LAS QUE SE DEBERA
ENTREGAR BOX LUNCH.**

| CENTRO | DIRECCIÓN | ENLACE ADMINISTRATIVO |
|--|--|---|
| HOSPITAL DEL CENTRO DE READAPTACION SOCIAL MASCULINO SANTA MARTHA "PENITENCIARIA" | CALZADA ERMITA IZTAPALAPA S/N COLONIA SANTA MARTHA ACATITLA DEL IZTAPALAPA. TEL. 54299994 54276977 | ENLACE ADMINISTRATIVO LIC. RUPERTO URIEL JIMÉNEZ LEÓN |
| RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL NORTE "RPVN" | JAIME NUNÓ 155 COL. ZONA ESCOLAR, CUAUATEPEC, BARRIO BAJO. DEL GUSTAVO AMADERO. TEL. 53237706/ 53064124 | ENLACE ADMINISTRATIVO LIC. CRISTOPHER IVÁN HERNÁNDEZ MONDRAGÓN |
| RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL SUR "RPVS" | CIRCUITO JAVIER PIÑA Y PALACIOS, COLONIA SAN MATEO XALPA, C.P. 16800, DELXOCHIMILCO. TEL. 21564103 | ENLACE ADMINISTRATIVO LIC. ULISES CISNEROS SÁNCHEZ |
| RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL ORIENTE "RPVO" | CALLE REFORMA ORIENTE No. 100, COLONIA SAN LORENZO, C.P. 09500, DEL IZTAPALAPA. TEL. 54434870/ 54435307 | ENLACE ADMINISTRATIVO C. VÍCTOR MANUEL CAMPOS TAVARES |
| SANCIONES ADMINISTRATIVAS "TORITO" | AQUILES SERDÁN ESQ. LAGO GASCASÓNICA S/N COLONIA HUICHAPAN TACUBA, DEL MIGUEL HIDALGO TEL. 52869397 | ENLACE ADMINISTRATIVO LIC. MARCO ANTONIO LOPEZ HERNANDEZ |
| CENTRO VARONIL DE READAPTACIÓN PSICOSOCIAL "CEVAREPSI" | AVÉ. JAVIER PIÑA Y PALACIOS S/N, COLONIA SAN MATEO XALPA, C.P. 16800, DELXOCHIMILCO TEL. 21566192 | ENCARGADO DEL SERVICIO MEDICO DR. AUGUSTO GOMEZ CUEVAS |
| CENTRO VARONIL DE REINSERCIÓN SOCIAL SANTA MARTHA "CEVARESO" | CALLE MORELOS S/N COLONIA PARAJE ZACATEPEC C.P. 09560 DEL IZTAPALAPA TEL. 54274346 | ENLACE ADMINISTRATIVO LIC. CARLOS EDGAR TIRADO PADILLA |
| CENTRO FEMENIL DE REINSERCIÓN SOCIAL SANTA MARTHA "CFRSSMA" | CALZADA ERMITA IZTAPALAPA NO. 4027 COLONIA SANTA MARTHA ACATITLA C.P. 09560 DEL IZTAPALAPA TEL. 54281206 / 12728131 | ENLACE ADMINISTRATIVO C. OSCAR ALEJANDRO PÉREZ CERVANTES |
| COMUNIDAD DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES "CAEA" | AV. SAN FERNANDO No.1, COLONIA TORIELLO GUERRA, DEL TLALPAN TEL. 56557015 | ENLACE ADMINISTRATIVO C. DAVID ELIEL CHACON GUILLEN |



0399

| | | |
|---|---|---|
| COMUNIDAD DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA MUJERES "CAEM" | PERIFERICO SUR No. 4866 COLONIA GUADALUPITA, DEL. TLALPAN TEL. 56738765 | ENLACE ADMINISTRATIVO LIC. ZAIRA LILIA CHACON GONZALEZ |
| COMUNIDAD DE INTERNAMIENTO PREVENTIVO "CIP" | PETEN S/N ESQ. CON OBRERO MUNDIAL, COLONIA NARVARTE, DEL. BENITO JUAREZ TEL. 55305757 | ENCARGADO DEL SERVICIO MEDICO DRA. ABIGAIL RODRIGUEZ ISLAS |
| CENTRO VARONIL DE SEGURIDAD PENITENCIARIA "CEVASEP II" | AVENIDA TECNOLOGICO S/N COLONIA DEL BOSQUE DEL. GUSTAVO A MADERO C.P 07207 TEL. 50398947 | ENLACE ADMINISTRATIVO LIC. EDGAR IVAN ROJAS VALDES |
| CENTRO VARONIL DE SEGURIDAD PENITENCIARIA "CEVASEP I" | CALLE ESTADO DE MEXICO S/N COLONIA ZONA ESCOLAR DEL. GUSTAVO A MADERO C.P. 07210 TEL. 50399267 | ENCARGADO DEL SERVICIO MEDICO DR. RODRIGO LEDESMA GARCÍA |

ANEXO 4
(COSTOS)





PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018
 SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122-020-2023
"ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023".

ANEXO 20
PROPUESTA ECONÓMICA
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023
(PRECIOS DEFINITIVOS DESPUES DE SUBASTA)

Ciudad de México, a 07 de febrero de 2023.

Secretaría de Salud de la Ciudad de México.
 Dirección General de Administración y Finanzas.
 Dirección de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios.
 Presente.

At'n.: Mtra. Emma Luz López Juárez.
 Directora General de Administración y Finanzas en la
 Secretaría de Salud de la Ciudad de México.

PARTIDA 1, (LOTE): 1 ABARROTES

| No. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO | UNIDAD DE MEDIDA | | CANTIDAD | MARCA | PAÍS DE ORIGEN | PRECIO UNITARIO | TOTAL |
|-----|-------------|---|------------------|--------------|----------|-------------------------|----------------|-----------------|--------------|
| | | | UNIDAD | PRESENTACIÓN | | | | | |
| 1 | 2211-0004 | ABLANDADOR DE CARNE | FRASCO | 155 GR | 338 | McCORMICK | MÉXICO | \$25.49 | \$8,615.62 |
| 2 | 2211-0005 | ACEITE DE MAÍZ | LITRO | 1 LITRO | 198 | PATRONA | MÉXICO | \$66.79 | \$13,224.42 |
| 3 | 2211-0006 | ACEITE DE OLIVA | LATA | 450 ML | 426 | CARBONELL | MÉXICO | \$139.39 | \$59,380.14 |
| 4 | 2211-0007 | ACEITUNAS | KILO | 1 KG | 191 | VERMEX | MÉXICO | \$165.00 | \$31,515.00 |
| 5 | 2211-0008 | AJONJOLÍ | KILO | 1 KG | 50 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$80.68 | \$4,034.00 |
| 6 | 2211-0009 | ALMENDRA EMPAQUETADA | KILO | 1 KG | 211 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$312.57 | \$65,952.27 |
| 7 | 2211-0010 | ARROZ | KILO | 1 KG | 6,054 | SANTA ISABEL | MÉXICO | \$33.88 | \$205,109.52 |
| 8 | 2211-0012 | ATÚN (II) | LATA | 1.880 KG | 1,246 | NAIR | MÉXICO | \$310.48 | \$386,858.08 |
| 9 | 2211-0018 | AVENA | KILO | 1 KG | 292 | SANTA ISABEL | MÉXICO | \$42.83 | \$12,506.36 |
| 10 | 2211-0019 | ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA | LITRO | 1 LITRO | 11,617 | PATRONA | MÉXICO | \$63.89 | \$742,210.13 |
| 11 | 2211-0020 | AZÚCAR | KILO | 1 KG | 20,745 | LA NUEVA ERA | MÉXICO | \$28.89 | \$599,323.05 |
| 12 | 2211-002 | CACAHUATE | KILO | 1 KG | 134 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$84.70 | \$11,349.80 |
| 13 | 2211-0023 | CAFÉ DE GRANO | KILO | 1 KG | 2,117 | LA CORDOBESA | MÉXICO | \$199.64 | \$422,637.88 |
| 14 | 2211-0024 | CAJETA <<< | FRASCO | 660 GR | 335 | CHAPARRAL | MÉXICO | \$81.02 | \$27,141.70 |
| 15 | 2211-0025 | CANELA MOLIDA | FRASCO | 63 GR | 253 | McCORMICK | MÉXICO | \$56.48 | \$14,289.44 |
| 16 | 2211-0026 | CANELA EN RAJA | KILO | 1 KG | 303 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$431.57 | \$130,765.71 |
| 17 | 2211-0027 | BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA +++ | PAQUETE | 227 GR | 119 | ARM & HAMMER | MÉXICO | \$32.18 | \$3,829.42 |
| 18 | 2211-0028 | CIRUELA PASA | KILO | 1 KG | 88 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$102.84 | \$9,049.92 |
| 19 | 2211-0029 | CLAVO MOLIDO | FRASCO | 60 GR | 159 | EL CRIOLLO | MÉXICO | \$62.87 | \$9,996.33 |
| 20 | 2211-0030 | COMINO | BOLSA | 55 GR. | 185 | McCORMICK | MÉXICO | \$49.50 | \$9,157.50 |
| 21 | 2211-0031 | CONSUMÉ | KILO | 1 KG | 1,226 | KOSLAND | MÉXICO | \$56.87 | \$69,722.62 |
| 22 | 2211-0032 | CURRY | PAQUETE | 60 gr | 100 | EL CRIOLLO | MÉXICO | \$41.24 | \$4,124.00 |

OFICINAS CORPORATIVAS
 AVENIDA LOMAS DE SOTELO NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA
 MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 891129 651
 licitaciones@ck.com.mx

PLANTA DE PROCESO TIF 415
 EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS
 "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. FJIDO DEL MORAL AL CALHÉN ITZAPALAPA
 C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO.



PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122-020-2023 "ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023".

| | | | | | | | | | |
|----|-----------|---------------------------|---------|---------|---------|-------------------------|--------|----------|----------------|
| 23 | 2211-0033 | CHILE ANCHO | KILO | 1 KG | 210 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$163.35 | \$34,303.50 |
| 24 | 2211-0034 | CHILE ÁRBOL | KILO | 1 KG | 93 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$157.29 | \$14,627.97 |
| 25 | 2211-0035 | CHILE CHIPOTLE | KILO | 1 KG | 59 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$175.45 | \$10,351.55 |
| 26 | 2211-0036 | CHILE CHIPOTLE ADOBADO | LATA | 220 GR | 1,067 | LA COSTEÑA | MÉXICO | \$26.21 | \$27,966.07 |
| 27 | 2211-0037 | CHILE GUAJILLO | KILO | 1 KG | 389 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$157.29 | \$61,185.81 |
| 28 | 2211-0038 | CHILE JALAPEÑO RAJA | LATA | 800 GR. | 3,076 | SAN MARCOS | MÉXICO | \$39.94 | \$122,855.44 |
| 29 | 2211-0039 | CHILE MORITA | KILO | 1 KG | 86 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$157.29 | \$13,526.94 |
| 30 | 2211-0040 | CHILE PASILLA | KILO | 1 KG | 197 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$181.50 | \$35,755.50 |
| 31 | 2211-0041 | CHOCOLATE EN POLVO <<< | LATA | 800 gr | 373 | CHOCO MILK | MÉXICO | \$177.21 | \$66,099.33 |
| 32 | 2211-0042 | CHOCOLATE EN TABLILLA <<< | PAQUETE | 540 gr | 389 | IBARRA | MÉXICO | \$104.54 | \$40,666.06 |
| 33 | 2211-0043 | FLOR DE JAMAICA | KILO | 1 KG | 1,506 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$157.29 | \$236,878.74 |
| 34 | 2211-0044 | FRIJOL | KILO | 1 KG | 9,499 | SANTA ISABEL | MÉXICO | \$48.39 | \$459,656.61 |
| 35 | 2211-0045 | FRUTA EN ALMÍBAR | LATA | 800 gr. | 9,337 | LA COSTEÑA | MÉXICO | \$60.51 | \$564,981.87 |
| 36 | 2211-0046 | GALLETAS MARÍAS <<< | CAJA | 850 GR. | 4,996 | GAMESA | MÉXICO | \$69.83 | \$348,870.68 |
| 37 | 2211-0047 | GALLETAS SALADAS <<< | CAJA | 504 GR. | 655 | GAMESA | MÉXICO | \$78.65 | \$51,515.75 |
| 38 | 2211-0048 | GARBANZA | KILO | 1 KG | 353 | SANTA ISABEL | MÉXICO | \$42.35 | \$14,949.55 |
| 39 | 2211-0050 | GRANOLA | LATA | 1 KG | 358 | MAXINOLA | MÉXICO | \$88.77 | \$31,779.66 |
| 40 | 2211-0051 | HABA PELADA | KILO | 1 KG | 419 | EL LABRADOR | MÉXICO | \$102.84 | \$43,089.96 |
| 41 | 2211-0052 | HARINA DE ARROZ | PAQUETE | 500 GR. | 865 | TRES ESTRELLAS | MÉXICO | \$32.67 | \$28,259.55 |
| 42 | 2211-0053 | HARINA DE TRIGO | KILO | 1 KG | 284 | LAZIALI | MÉXICO | \$26.14 | \$7,423.76 |
| 43 | 2211-0054 | HARINA PARA HOT CAKES | PAQUETE | 500 GR. | 1,437 | TRES ESTRELLAS | MÉXICO | \$36.50 | \$52,450.50 |
| 44 | 2211-0055 | HOJUELAS DE MAÍZ <<< | PAQUETE | 500 GR. | 1,375 | NESTLE | MÉXICO | \$75.66 | \$104,032.50 |
| 45 | 2211-0056 | JUGO DE MANZANA | LITRO | 1 LITRO | 16,595 | JUMEX | MÉXICO | \$32.52 | \$539,669.40 |
| 46 | 2211-0057 | JUGO DE UVA | LITRO | 1 LITRO | 2,615 | JUMEX | MÉXICO | \$32.52 | \$85,039.80 |
| 47 | 2211-0058 | JUGO INDIVIDUAL | PIEZA | 200 ml. | 122,654 | JUMEX | MÉXICO | \$10.70 | \$1,312,397.80 |
| 48 | 2211-0059 | LECHE CONDENSADA | LATA | 375 GR. | 683 | LA LECHERA | MÉXICO | \$42.45 | \$28,993.35 |
| 49 | 2211-0061 | LECHE EVAPORADA | LATA | 360 GR. | 779 | CARNATION CLAVEL | MÉXICO | \$30.05 | \$23,408.95 |
| 50 | 2211-0062 | LENTEJAS | KILO | 1 KG | 738 | SANTA ISABEL | MÉXICO | \$42.35 | \$31,254.30 |
| 51 | 2211-0063 | PÉCULA DE MAÍZ | PAQUETE | 425 GR. | 1,257 | MAIZENA | MÉXICO | \$59.28 | \$74,514.96 |
| 52 | 2211-0064 | MAYONESA | FRASCO | 725 GR. | 2,996 | LA COSTEÑA | MÉXICO | \$74.78 | \$224,040.88 |
| 53 | 2211-0065 | MERMELADA <<< | FRASCO | 980 GR. | 319 | CLEMENTE JACQUES | MÉXICO | \$74.18 | \$23,663.42 |
| 54 | 2211-0066 | MIEL DE ABEJA | FRASCO | 500 GR. | 376 | CARLOTA | MÉXICO | \$115.50 | \$43,428.00 |
| 55 | 2211-0067 | JARABE DE MAÍZ | FRASCO | 500 ML | 445 | KARO | MÉXICO | \$86.75 | \$38,603.75 |
| 56 | 2211-0068 | MOLE ROJO EN POLVO | KILO | 1 KG | 365 | MONARCA | MÉXICO | \$80.85 | \$29,510.25 |
| 57 | 2211-0069 | MOSTAZA | FRASCO | 430 GR. | 324 | McCORMICK | MÉXICO | \$33.79 | \$10,947.96 |
| 58 | 2211-0070 | NUEZ | KILO | 1 KG | 164 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$411.40 | \$67,469.60 |

OFICINAS CORPORATIVAS
AVENIDA LOMAS DE SOTELNO NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA
MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 891129 GS-1
licitaciones@ck.com.mx

PLANTA DE PROCESO TIF 415
EJE 8 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS
"MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA,
C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO.



PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122-020-2023
"ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023".

| | | | | | | | | | |
|----|-----------|-------------------------------------|-----------|---------|---------|-------------------------|--------|----------|----------------|
| 59 | 2211-0071 | ORÉGANO | KILO | 1 KG | 20 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$96.80 | \$1,936.00 |
| 60 | 2211-0072 | PASAS | KILO | 1 KG | 404 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$77.44 | \$31,285.76 |
| 61 | 2211-0073 | PEPITA VERDE ENTERA | KILO | 1 KG | 128 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$127.06 | \$16,263.68 |
| 62 | 2211-0074 | PILONCILLO | KILO | 1 KG | 432 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$32.67 | \$14,113.44 |
| 63 | 2211-0075 | PIMIENTA BLANCA MOLIDA | FRASCO | 66 GR | 306 | McCORMICK | MÉXICO | \$137.51 | \$42,078.06 |
| 64 | 2211-0076 | PIMIENTA NEGRA MOLIDA | FRASCO | 64 GR. | 350 | McCORMICK | MÉXICO | \$86.03 | \$30,110.50 |
| 65 | 2211-0077 | POLVO PARA HORNEAR +++ | BOTE | 454 GR. | 60 | PRONTO | MÉXICO | \$55.06 | \$3,303.60 |
| 66 | 2211-0078 | PURÉ DE TOMATE | KILOGRAMO | 1 KG | 480 | DEL FUERTE | MÉXICO | \$39.94 | \$19,171.20 |
| 67 | 2211-0079 | SAL DE AJO | FRASCO | 125 GR. | 351 | McCORMICK | MÉXICO | \$29.78 | \$10,452.78 |
| 68 | 2211-0080 | SAL DE CEBOLLA | FRASCO | 126 GR. | 330 | McCORMICK | MÉXICO | \$28.29 | \$9,335.70 |
| 69 | 2211-0081 | SAL DE COCINA | KILO | 1 KG | 544 | SAL SOL | MÉXICO | \$11.91 | \$6,479.04 |
| 70 | 2211-0082 | SAL DE MESA | KILO | 1 KG | 1,992 | SAL SOL | MÉXICO | \$11.91 | \$23,724.72 |
| 71 | 2211-0083 | SALSA CÁTSUP | FRASCO | 340 GR. | 912 | CLEMENTE JACQUES | MÉXICO | \$21.12 | \$19,261.44 |
| 72 | 2211-0084 | SALSA DE SOYA | FRASCO | 296 GR | 260 | KIKKOMAN | MÉXICO | \$92.15 | \$23,959.00 |
| 73 | 2211-0085 | SALSA INGLESA | FRASCO | 290 GR. | 288 | CROSSE & BLACKWELL | MÉXICO | \$89.10 | \$25,660.80 |
| 74 | 2211-0086 | SOPA DE CODO | PAQUETE | 200 GR | 8,694 | MILLCO | MÉXICO | \$7.27 | \$63,205.38 |
| 75 | 2211-0087 | SOPA DE ESTRELLA | PAQUETE | 200 GR | 1,890 | MILLCO | MÉXICO | \$7.27 | \$13,740.30 |
| 76 | 2211-0088 | SOPA DE FIDEO | PAQUETE | 200 GR | 4,920 | MILLCO | MÉXICO | \$7.27 | \$35,768.40 |
| 77 | 2211-0089 | SOPA DE ESPAGUETY | PAQUETE | 200 GR | 9,063 | MILLCO | MÉXICO | \$7.27 | \$65,888.01 |
| 78 | 2211-0090 | SOPA DE TALLARÍN | PAQUETE | 200 GR | 1,534 | LA MODERNA | MÉXICO | \$11.39 | \$17,472.26 |
| 79 | 2211-0091 | SOPA MENUDA | PAQUETE | 200 GR | 2,442 | MILLCO | MÉXICO | \$7.27 | \$17,753.34 |
| 80 | 2211-0092 | TAMARINDO | KILO | 1 KG | 2,055 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$56.87 | \$116,867.85 |
| 81 | 2211-0093 | VAINILLA +++ | FRASCO | 250 ML | 364 | DEIMAN | MÉXICO | \$26.90 | \$9,791.60 |
| 82 | 2211-0094 | VINAGRE | FRASCO | 1 LITRO | 270 | CLEMENTE JACQUES | MÉXICO | \$19.48 | \$5,259.60 |
| 83 | 2211-0098 | AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL | KILO | 1 KG | 153 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$81.06 | \$12,402.18 |
| 84 | 2211-0106 | ALBERJÓN | KILO | 1 KG | 114 | EL LABRADOR | MÉXICO | \$31.35 | \$3,573.90 |
| 85 | 2211-0107 | ATE DE FRUTAS <<< | LATA | 700 GR. | 3,069 | LA COSTEÑA | MÉXICO | \$51.05 | \$156,672.45 |
| 86 | 2211-0108 | GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS | PAQUETE | 25 GR. | 2,700 | FRUTEVIA | MÉXICO | \$12.95 | \$34,965.00 |
| 87 | 2211-0109 | HARINA DE MAÍZ | KILO | 1 KG | 109 | MINSA | MÉXICO | \$20.57 | \$2,242.13 |
| 88 | 2211-0110 | CAFÉ SOLUBLE | PIEZA | 2 GR. | 271,309 | NESCAFE | MÉXICO | \$2.28 | \$618,584.52 |
| 89 | 2211-0119 | AGUA NATURAL BOTELLA DE 500 ML. | PIEZA | 500 ML. | 260,268 | E PURA | MÉXICO | \$4.75 | \$1,236,273.00 |
| 90 | 2211-0122 | MOSTAZA | PIEZA | 5 GR. | 27,488 | CHEFS | MÉXICO | \$0.50 | \$13,744.00 |
| 91 | 2211-0123 | SALSA CATSUP | PIEZA | 8 GR. | 28,660 | DOÑA CHUY | MÉXICO | \$0.50 | \$14,330.00 |
| 92 | 2211-0124 | SALSA JALAPEÑO | PIEZA | 8 GR. | 32,814 | LA PRETERIA | MÉXICO | \$0.50 | \$16,407.00 |
| 93 | 2211-0125 | SOYA TEXTURIZADA | KILO | 1 KG | 148 | MONARCA | MÉXICO | \$49.50 | \$7,326.00 |
| 94 | 2211-0126 | AZÚCAR | PIEZA | 5 GR. | 371,268 | DOMINÓ | MÉXICO | \$0.30 | \$111,380.40 |
| 95 | 2211-0127 | MAYONESA | PIEZA | 8 GR. | 29,210 | CHEFS | MÉXICO | \$0.50 | \$14,605.00 |
| 96 | 2211-0128 | LECHE SEMIDESCREMADA | LITRO | 1 LITRO | 136,111 | LALA | MÉXICO | \$26.15 | \$3,559,302.65 |

OFICINAS CORPORATIVAS
 AVENIDA LOMAS DE SOTELO NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA
 MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 891128 G&S
 licitaciones@ck.com.mx

PLANTA DE PROCESO TIF 415
 EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS
 "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA,
 C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO.



PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122-020-2023
"ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023".

| | | | | | | | | | |
|-----|-----------|--|-----------|--------------------|--------|--------|--------|-----------------|------------------------|
| 97 | 2211-0131 | CEREALES | LATA | 270 GR. | 1,095 | GERBER | MÉXICO | \$67.43 | \$73,835.85 |
| 98 | 2211-0274 | AYÚN(I) | LATA | 140 GR. | 10,450 | NAIR | MÉXICO | \$23.29 | \$243,380.50 |
| 99 | 2211-0279 | CONCENTRADOS CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3.785 LY. (UN GALÓN)--- | PIEZA | GALON DE 3.785 LY. | 824 | BREST | MÉXICO | \$106.59 | \$87,830.16 |
| 100 | 2211-0280 | GELATINA DE AGUA <<< | KILOGRAMO | 720 GR. | 6,666 | D'GAR! | MÉXICO | \$113.84 | \$758,857.44 |
| | | | | | | | | SUBTOTAL | \$15,333,557.27 |
| | | | | | | | | I.V.A. | \$2,707.95 |
| | | | | | | | | I.E.P.S. | \$126,201.55 |
| | | | | | | | | TOTAL | \$15,462,466.77 |

+++ LOS PRODUCTOS ASÍ MARCADOS CAUSAN I.V.A. A TASA 16%

<<< LOS PRODUCTOS ASÍ MARCADOS CAUSAN 8% DE I.E.P.S.

| | | |
|-------------------|-----------------|--|
| IMPORTE SUBTOTAL: | \$15,333,557.27 | (QUINCE MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS 27/100 M.N.) |
| I.V.A. | \$2,707.95 | (DOS MIL SETECIENTOS SIETE PESOS 95/100 M.N.) |
| I.E.P.S. | \$126,201.55 | (CIENTO VEINTISEIS MIL DOSCIENTOS UN PESOS 55/100 M.N.) |
| IMPORTE TOTAL: | \$15,462,466.77 | (QUINCE MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS 77/100 M.N.) |

LOS IMPORTES SON EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) CONSIDERANDO ÚNICAMENTE DOS DECIMALES PARA SU CÁLCULO (REDONDEO)

LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.

MI REPRESENTADA ACEPTA LAS CONDICIONES DE PAGO, CONFORME AL PLAZO Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR "LA CONVOCANTE".

ESTA PROPUESTA ECONÓMICA TIENE UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.

OFICINAS CORPORATIVAS
 AVENIDA LOMAS DE SOTELO NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA
 MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. P.O. BOX 66440
 licitaciones@ck.com.mx

PLANTA DE PROCESO TIF 415
 EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, CALLE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS
 "MERCADO DE AVES Y CÁRMICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA DE TEPIC,
 C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO



PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122-020-2023 "ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023".

PARTIDA 2, (LOTE): 2 FRUTAS Y VERDURAS

| No. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO | UNIDAD DE MEDIDA | | CANTIDAD | MARCA | PAÍS DE ORIGEN | PRECIO UNITARIO | TOTAL |
|-----|-------------|---|------------------|--------------|----------|-------------------------|----------------|-----------------|----------------|
| | | | UNIDAD | PRESENTACIÓN | | | | | |
| 1 | 2211-0156 | AGUACATE HASS | KILO | KILO | 7,582 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$72.53 | \$549,922.46 |
| 2 | 2211-0157 | LIMÓN AGRIO | KILO | KILO | 8,341 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$30.91 | \$257,820.31 |
| 3 | 2211-0158 | MANZANA GOLDEN | KILO | KILO | 51,889 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$71.75 | \$3,723,035.75 |
| 4 | 2211-0159 | MELÓN CHINO | KILO | KILO | 31,329 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$19.87 | \$622,507.23 |
| 5 | 2211-0160 | NARANJA PARA JUGO | KILO | KILO | 25,047 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$12.02 | \$301,064.94 |
| 6 | 2211-0161 | PAPAYA MARADOL | KILO | KILO | 38,361 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$28.14 | \$1,079,478.54 |
| 7 | 2211-0162 | PIÑA ESMERALDA | KILO | KILO | 19,279 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$21.97 | \$423,559.63 |
| 8 | 2211-0163 | PLÁTANO MACHO | KILO | KILO | 4,766 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$19.87 | \$94,700.42 |
| 9 | 2211-0164 | PLÁTANO TABASCO | KILO | KILO | 23,090 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$17.60 | \$406,384.00 |
| 10 | 2211-0165 | SANDÍA RAYADA | KILO | KILO | 18,898 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$11.16 | \$210,901.68 |
| 11 | 2211-0166 | TORONJA | KILO | KILO | 6,715 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$14.58 | \$97,904.70 |
| 12 | 2211-0167 | GUAYABA | KILO | KILO | 26,059 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$32.01 | \$834,148.59 |
| 13 | 2211-0168 | PERA | KILO | KILO | 40,619 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$54.08 | \$2,196,675.52 |
| 14 | 2211-0169 | MANGO | KILO | KILO | 7,812 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$26.50 | \$207,018.00 |
| 15 | 2211-0170 | DURAZNO | KILO | KILO | 5,025 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$86.11 | \$432,702.75 |
| 16 | 2211-0171 | MANDARINA | KILO | KILO | 7,228 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$18.21 | \$131,621.98 |
| 17 | 2211-0172 | CIRUELA | KILO | KILO | 3,495 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$93.82 | \$327,900.90 |
| 18 | 2211-0173 | FRESA | KILO | KILO | 5,600 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$120.12 | \$672,672.00 |
| 19 | 2211-0174 | UVA | KILO | KILO | 7,610 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$99.35 | \$756,053.50 |
| 20 | 2211-0175 | TUNA | KILO | KILO | 2,659 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$13.24 | \$35,205.16 |
| 21 | 2211-0176 | JÍCAMA | KILO | KILO | 5,794 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$13.62 | \$78,914.28 |
| 22 | 2211-0177 | CAÑA | KILO | KILO | 372 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$13.24 | \$4,925.28 |
| 23 | 2211-0178 | CHABACANO | KILO | KILO | 1,606 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$86.11 | \$138,292.66 |

OFICINAS CORPORATIVAS
AVENIDA LOMAS DE SOTELO NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA
MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. P.E.C. 055 50112200
licitaciones@ck.com.mx

PLANTA DE PROCESO TIF 415

EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS
"MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS" COL. EL DO DO MORAL AL CALLE DE TAPAJARA
C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO.



PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018
 SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122-020-2023
"ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023".

| | | | | | | | | | |
|----|-----------|-------------------|-------|-------|--------|-------------------------|--------|----------|----------------|
| 24 | 2211-0179 | PLÁTANO DOMINICO | KILO | KILO | 10,382 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$27.60 | \$286,543.20 |
| 25 | 2211-0180 | TEJOCOTE | KILO | KILO | 494 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$29.68 | \$14,661.92 |
| 26 | 2211-0210 | ACELGA | KILO | KILO | 3,055 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$13.35 | \$40,784.25 |
| 27 | 2211-0211 | AJO | KILO | KILO | 1,251 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$93.82 | \$117,368.82 |
| 28 | 2211-0212 | APIO | KILO | KILO | 601 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$13.97 | \$8,395.97 |
| 29 | 2211-0213 | BETABEL | KILO | KILO | 1,313 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$10.49 | \$13,773.37 |
| 30 | 2211-0214 | BERROS | KILO | KILO | 176 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$30.10 | \$5,297.60 |
| 31 | 2211-0215 | BRÓCOLI | KILO | KILO | 4,682 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$26.34 | \$123,323.88 |
| 32 | 2211-0216 | CALABAZA ITALIANA | KILO | KILO | 26,414 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$13.24 | \$349,721.36 |
| 33 | 2211-0217 | CAMOTE | KILO | KILO | 1,668 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$38.64 | \$64,451.52 |
| 34 | 2211-0218 | CEBOLLA | KILO | KILO | 15,205 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$19.85 | \$301,819.25 |
| 35 | 2211-0219 | CILANTRO | KILO | KILO | 1,041 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$12.89 | \$13,418.49 |
| 36 | 2211-0220 | COL | KILO | KILO | 1,757 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$17.67 | \$31,222.89 |
| 37 | 2211-0221 | COLIFLOR | KILO | KILO | 1,613 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$22.07 | \$35,598.91 |
| 38 | 2211-0222 | CHAYOTE | KILO | KILO | 30,281 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$14.43 | \$436,954.83 |
| 39 | 2211-0223 | CHAMPIÑONES | KILO | KILO | 5,735 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$113.69 | \$652,012.15 |
| 40 | 2211-0224 | CHÍCHARO | KILO | KILO | 3,987 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$98.25 | \$391,722.75 |
| 41 | 2211-0225 | CHILE POBLANO | KILO | KILO | 4,458 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$33.34 | \$148,629.72 |
| 42 | 2211-0226 | CHILE SERRANO | KILO | KILO | 1,209 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$33.11 | \$40,029.99 |
| 43 | 2211-0227 | EJOTE | KILO | KILO | 4,679 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$30.47 | \$142,569.13 |
| 44 | 2211-0228 | ELOTE | PIEZA | PIEZA | 8,983 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$9.93 | \$89,201.19 |
| 45 | 2211-0229 | EPAZOTE | KILO | KILO | 454 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$11.92 | \$5,411.68 |
| 46 | 2211-0230 | ESPINACAS | KILO | KILO | 8,251 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$25.06 | \$206,770.06 |
| 47 | 2211-0231 | JITOMATE GUAJILLO | KILO | KILO | 57,937 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$20.97 | \$1,214,938.89 |
| 48 | 2211-0232 | LECHUGA ROMANA | PIEZA | PIEZA | 5,984 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$21.95 | \$131,348.80 |
| 49 | 2211-0233 | LECHUGA OREJONA | PIEZA | PIEZA | 2,300 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$19.42 | \$44,666.00 |

OFICINAS CORPORATIVAS
 AVENIDA LÓMAS DE SOTELNO NO. 1084, PISO 1, COL. LÓMAS HERMOSA, ALCALDÍA
 MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. TEL. 55 5351 1234
 licitaciones@ck.com.mx

PLANTA DE PROCESO TIF 415
 EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS
 "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS". COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA,
 C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO



PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122-020-2023
"ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023".

| | | | | | | | | | |
|----|-----------|-----------------------|------|------|--------|-------------------------|--------|---------|--------------|
| 50 | 2211-0234 | NOPALES | KILO | KILO | 5,772 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$19.88 | \$114,747.36 |
| 51 | 2211-0235 | PAPA AMARILLA | KILO | KILO | 31,270 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$17.52 | \$547,850.40 |
| 52 | 2211-0236 | PIMIENTO MORRÓN VERDE | KILO | KILO | 1,896 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$58.79 | \$111,465.84 |
| 53 | 2211-0237 | PIMIENTO MORRÓN ROJO | KILO | KILO | 2,294 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$59.61 | \$136,745.34 |
| 54 | 2211-0238 | PEPINO | KILO | KILO | 3,789 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$18.21 | \$68,997.69 |
| 55 | 2211-0239 | PEREJIL | KILO | KILO | 531 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$22.58 | \$11,989.98 |
| 56 | 2211-0240 | PORO | KILO | KILO | 262 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$22.53 | \$5,902.86 |
| 57 | 2211-0241 | RABANO | KILO | KILO | 250 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$11.92 | \$2,980.00 |
| 58 | 2211-0242 | TE DE MANZANILLA | KILO | KILO | 374 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$17.52 | \$6,552.48 |
| 59 | 2211-0243 | TOMATE VERDE | KILO | KILO | 7,924 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$18.77 | \$148,733.48 |
| 60 | 2211-0244 | VERDOLAGAS | KILO | KILO | 258 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$11.41 | \$2,943.78 |
| 61 | 2211-0245 | YERBABUENA | KILO | KILO | 96 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$17.90 | \$1,718.40 |
| 62 | 2211-0246 | HIERBAS DE OLOR | KILO | KILO | 106 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$47.89 | \$5,076.34 |
| 63 | 2211-0247 | ZANAHORIA | KILO | KILO | 38,960 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$12.15 | \$473,364.00 |
| 64 | 2211-0272 | TE DE LIMÓN | KILO | KILO | 345 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$22.58 | \$7,790.10 |

| | |
|----------|-----------------|
| SUBTOTAL | \$20,140,904.85 |
| I.V.A. | \$0.00 |
| I.E.P.S. | \$0.00 |
| TOTAL | \$20,140,904.85 |

LOS PRODUCTOS OFERTADOS CAUSAN I.V.A. A TASA CERO

LOS PRODUCTOS OFERTADOS NO CAUSAN I.E.P.S.

| | | |
|----------------|-----------------|--|
| IMPORTE | \$20,140,904.85 | (VEINTE MILLONES CIENTO CUARENTA MIL NOVECIENTOS CUATRO PESOS 85/100 M.N.) |
| I.V.A. | \$0.00 | (CERO PESOS 00/100 M.N.) |
| I.E.P.S. | \$0.00 | (CERO PESOS 00/100 M.N.) |
| IMPORTE TOTAL: | \$20,140,904.85 | (VEINTE MILLONES CIENTO CUARENTA MIL NOVECIENTOS CUATRO PESOS 85/100 M.N.) |

LOS IMPORTES SON EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) CONSIDERANDO ÚNICAMENTE DOS DECIMALES PARA SU CÁLCULO (REDONDEO)

LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.

MI REPRESENTADA ACEPTA LAS CONDICIONES DE PAGO, CONFORME AL PLAZO Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR "LA CONVOCANTE".

ESTA PROPUESTA ECONÓMICA TIENE UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.

OFICINAS CORPORATIVAS
 AVENIDA LOMAS DE SOTELÓ NO. 1084, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA
 MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 891129 GSI.
 licitaciones@ck.com.mx

PLANTA DE PROCESO TIF 415
 EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS
 "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS" COL. SUR DE NOROCCIDENTE, ALCALDÍA
 C.P. 08040, CIUDAD DE MÉXICO.



PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018
 SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122-020-2023
"ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023".

PARTIDA 3, (LOTE): 3 CARNES EN GENERAL

| No. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO | UNIDAD DE MEDIDA | | CANTIDAD | MARCA | PAÍS DE ORIGEN | PRECIO UNITARIO | TOTAL |
|----------|-------------|---|------------------|--------------|----------|-------------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| | | | UNIDAD | PRESENTACIÓN | | | | | |
| 1 | 2211-0133 | BISTEC DE RES | KILO | KILO | 28,894 | TIF A GRANEL | MÉXICO | \$297.05 | \$8,582,962.70 |
| 2 | 2211-0134 | MACIZA DE RES | KILO | KILO | 11,974 | TIF A GRANEL | MÉXICO | \$262.71 | \$3,145,689.54 |
| 3 | 2211-0135 | MOLIDA DE RES | KILO | KILO | 13,737 | TIF A GRANEL | MÉXICO | \$188.76 | \$2,592,996.12 |
| 4 | 2211-0136 | FALDA DE RES | KILO | KILO | 9,057 | TIF A GRANEL | MÉXICO | \$258.33 | \$2,339,694.81 |
| 5 | 2211-0137 | CUETE DE RES | KILO | KILO | 2,149 | TIF A GRANEL | MÉXICO | \$297.05 | \$638,360.45 |
| 6 | 2211-0138 | PANCITA DE RES | KILO | KILO | 2,050 | TIF A GRANEL | MÉXICO | \$123.43 | \$253,031.50 |
| 7 | 2211-0139 | MACIZA DE CERDO | KILO | KILO | 8,110 | TIF A GRANEL | MÉXICO | \$153.99 | \$1,248,858.90 |
| 8 | 2211-0140 | MOLIDA DE CERDO | KILO | KILO | 1,105 | TIF A GRANEL | MÉXICO | \$142.09 | \$157,009.45 |
| 9 | 2211-0141 | CHULETA DE CERDO | KILO | KILO | 1,654 | TIF A GRANEL | MÉXICO | \$163.50 | \$270,429.00 |
| 10 | 2211-0142 | CHICHARRÓN | KILO | KILO | 607 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$154.45 | \$93,751.15 |
| 11 | 2211-0143 | PIERNA DE CERDO | KILO | KILO | 1,261 | TIF A GRANEL | MÉXICO | \$149.02 | \$187,914.22 |
| 12 | 2211-0144 | MUSLO DE POLLO | KILO | KILO | 56,899 | TIF BACHOCO | MÉXICO | \$88.22 | \$5,019,629.78 |
| 13 | 2211-0146 | PECHUGA DE POLLO | KILO | KILO | 25,600 | TIF BACHOCO | MÉXICO | \$137.10 | \$3,509,760.00 |
| 14 | 2211-0147 | FILETE DE PESCADO | KILO | KILO | 9,186 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$135.48 | \$1,244,519.28 |
| 15 | 2211-0148 | ALMEJA | KILO | KILO | 667 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$38.63 | \$25,766.11 |
| SUBTOTAL | | | | | | | | | \$29,310,373.01 |
| I.V.A. | | | | | | | | | \$0.00 |
| I.E.P.S. | | | | | | | | | \$0.00 |
| TOTAL | | | | | | | | | \$29,310,373.01 |

LOS PRODUCTOS OFERTADOS CAUSAN I.V.A. A TASA CERO

LOS PRODUCTOS OFERTADOS NO CAUSAN I.E.P.S.

| | | |
|----------------|-----------------|--|
| IMPORTE | | (VEINTINUEVE MILLONES TRESCIENTOS DIEZ MIL TRESCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS 01/100 M.N.) |
| SUBTOTAL: | \$29,310,373.01 | |
| I.V.A. | \$0.00 | (CERO PESOS 00/100 M.N.) |
| I.E.P.S. | \$0.00 | (CERO PESOS 00/100 M.N.) |
| IMPORTE TOTAL: | \$29,310,373.01 | (VEINTINUEVE MILLONES TRESCIENTOS DIEZ MIL TRESCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS 01/100 M.N.) |

LOS IMPORTES SON EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) CONSIDERANDO ÚNICAMENTE DOS DECIMALES PARA SU CÁLCULO (REDONDEO)

LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.

MI REPRESENTADA ACEPTA LAS CONDICIONES DE PAGO, CONFORME AL PLAZO Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR "LA CONVOCANTE".

ESTA PROPUESTA ECONÓMICA TIENE UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.

OFICINAS CORPORATIVAS
 AVENIDA LOMAS DE SOTEL NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA
 MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 891129 GS1.
 licitaciones@ck.com.mx

PLANTA DE PROCESO TIF 415
 EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS
 "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA TEPICAPAPA
 C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO.



PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122-020-2023 "ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023".

PARTIDA 4, (LOTE): 4 EMBUTIDOS

| No. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO | UNIDAD DE MEDIDA | | CANTIDAD | MARCA | PAÍS DE ORIGEN | PRECIO UNITARIO | TOTAL |
|----------|-------------|---|------------------|--------------|----------|--------|----------------|-----------------|----------------|
| | | | UNIDAD | PRESENTACIÓN | | | | | |
| 1 | 2211-0145 | SALCHICHA DE PAVO | KILO | KILO | 7,255 | FUD | MÉXICO | \$86.51 | \$627,630.05 |
| 2 | 2211-0149 | CHORIZO | KILO | KILO | 422 | FUD | MÉXICO | \$154.83 | \$65,338.22 |
| 3 | 2211-0153 | TOCINO | KILO | KILO | 533 | CHIMEX | MÉXICO | \$283.18 | \$150,934.94 |
| 4 | 2211-0155 | JAMÓN DE PAVO | KILO | KILO | 20,654 | FUD | MÉXICO | \$160.58 | \$3,316,619.32 |
| SUBTOTAL | | | | | | | | | \$4,160,522.53 |
| I.V.A. | | | | | | | | | \$0.00 |
| I.E.P.S. | | | | | | | | | \$0.00 |
| TOTAL | | | | | | | | | \$4,160,522.53 |

LOS PRODUCTOS OFERTADOS CAUSAN I.V.A. A TASA CERO

LOS PRODUCTOS OFERTADOS NO CAUSAN I.E.P.S.

| | | |
|-------------------|----------------|---|
| IMPORTE SUBTOTAL: | \$4,160,522.53 | (CUATRO MILLONES CIENTO SESENTA MIL QUINIENTOS VEINTIDOS PESOS 53/100 M.N.) |
| I.V.A. | \$0.00 | (CERO PESOS 00/100 M.N.) |
| I.E.P.S. | \$0.00 | (CERO PESOS 00/100 M.N.) |
| IMPORTE TOTAL: | \$4,160,522.53 | (CUATRO MILLONES CIENTO SESENTA MIL QUINIENTOS VEINTIDOS PESOS 53/100 M.N.) |

LOS IMPORTES SON EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) CONSIDERANDO ÚNICAMENTE DOS DECIMALES PARA SU CÁLCULO (REDONDEO)

LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.

MI REPRESENTADA ACEPTA LAS CONDICIONES DE PAGO, CONFORME AL PLAZO Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR "LA CONVOCANTE".

ESTA PROPUESTA ECONÓMICA TIENE UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.



PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122-020-2023
"ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023".

PARTIDA 5, (LOTE): 5 LÁCTEOS

| No. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO | UNIDAD DE MEDIDA | | CANTIDAD | MARCA | PAÍS DE ORIGEN | PRECIO UNITARIO | TOTAL |
|----------|-------------|---|------------------|---------------------------------|----------|------------|----------------|-----------------|----------------|
| | | | UNIDAD | PRESENTACIÓN | | | | | |
| 1 | 2211-0181 | CREMA | LITRO | 900 ML. | 4,936 | LALA | MÉXICO | \$72.52 | \$357,958.72 |
| 2 | 2211-0182 | MANTEQUILLA | KILO | KILO | 2,425 | GLORIA | MÉXICO | \$277.06 | \$671,870.50 |
| 3 | 2211-0183 | QUESO AMARILLO | KILO | 1.75 kg ENVOLTURAS INDIVIDUALES | 1,362 | LA VILLITA | MÉXICO | \$137.10 | \$186,730.20 |
| 4 | 2211-0184 | QUESO PANELA | KILO | 500 GR. | 7,256 | LALA | MÉXICO | \$168.89 | \$1,225,465.84 |
| 5 | 2211-0185 | QUESO CHIHUAHUA | KILO | 2 KILOS | 5,881 | LA VILLITA | MÉXICO | \$215.26 | \$1,265,944.06 |
| 6 | 2211-0187 | HUEVO | KILO | KILO | 34,482 | BACHOCO | MÉXICO | \$57.62 | \$1,985,852.84 |
| 7 | 2211-0188 | YOGHURT INDIVIDUAL | PIEZA | 125 GR. | 177,554 | YOPLAIT | MÉXICO | \$6.74 | \$1,196,713.96 |
| 8 | 2211-0189 | YOGHURT LIGHT | LITRO | 1 LITRO | 716 | YOPLAIT | MÉXICO | \$47.98 | \$34,353.44 |
| 9 | 2211-0190 | LACTOBACILOS | PIEZA | 80 ML | 32,788 | YAKULT | MÉXICO | \$8.24 | \$270,173.12 |
| 10 | 2211-0191 | LACTOBACILOS SIN AZÚCAR | PIEZA | 80 ML | 13,758 | YAKULT | MÉXICO | \$8.24 | \$113,365.92 |
| SUBTOTAL | | | | | | | | | \$7,309,428.60 |
| I.V.A. | | | | | | | | | \$0.00 |
| I.E.P.S. | | | | | | | | | \$0.00 |
| TOTAL | | | | | | | | | \$7,309,428.60 |

LOS PRODUCTOS OFERTADOS CAUSAN I.V.A. A TASA CERO

LOS PRODUCTOS OFERTADOS NO CAUSAN I.E.P.S.

| | | |
|----------------|----------------|---|
| IMPORTE | \$7,309,428.60 | (SIETE MILLONES TRESCIENTOS NUEVE MIL CUATROCIENTOS VEINTIOCHO PESOS 60/100 M.N.) |
| I.V.A. | \$0.00 | (CERO PESOS 00/100 M.N.) |
| I.E.P.S. | \$0.00 | (CERO PESOS 00/100 M.N.) |
| IMPORTE TOTAL: | \$7,309,428.60 | (SIETE MILLONES TRESCIENTOS NUEVE MIL CUATROCIENTOS VEINTIOCHO PESOS 60/100 M.N.) |

LOS IMPORTES SON EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) CONSIDERANDO ÚNICAMENTE DOS DECIMALES PARA SU CÁLCULO (REDONDEO)

LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.

MI REPRESENTADA ACEPTA LAS CONDICIONES DE PAGO, CONFORME AL PLAZO Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR "LA CONVOCANTE".

ESTA PROPUESTA ECONÓMICA TIENE UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.



PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122-020-2023 "ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023".

PARTIDA 6, (LOTE): 6 PAN Y TORTILLA

| No. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO | UNIDAD DE MEDIDA | | CANTIDAD | MARCA | PAÍS DE ORIGEN | PRECIO UNITARIO | TOTAL |
|----------|-------------|---|------------------|----------------|----------|----------|----------------|-----------------|-----------------|
| | | | UNIDAD | PRESENTACIÓN | | | | | |
| 1 | 2211-0192 | PAN BLANCO 65 GRAMOS | PIEZA | 65 GR. | 475,136 | PAN ROLL | MÉXICO | \$3.43 | \$1,629,716.48 |
| 2 | 2211-0194 | PAN DULCE 60 GRAMOS <<< | PIEZA | 60 GR. | 389,993 | FILLER | MÉXICO | \$8.04 | \$3,135,543.72 |
| 3 | 2211-0195 | PAN DULCE 30 GRAMOS <<< | PIEZA | 30 GR | 511,404 | FILLER | MÉXICO | \$5.49 | \$2,807,607.96 |
| 4 | 2211-0196 | PAN BLANCO DE CAJA | PAQUETE | 640 GR. | 60,872 | BIMBO | MÉXICO | \$55.10 | \$3,354,047.20 |
| 5 | 2211-0197 | PAN INTEGRAL DE CAJA | PAQUETE | 675 GR. | 22,432 | BIMBO | MÉXICO | \$65.63 | \$1,472,212.16 |
| 6 | 2211-0198 | PAN TOSTADO | PAQUETE | 210 GR. | 9,110 | BIMBO | MÉXICO | \$41.97 | \$382,346.70 |
| 7 | 2211-0199 | TORTILLA DE MAÍZ DE 500 GRAMOS MARCA REGISTRADA | PAQUETE | 500 GR | 18,158 | PAN ROLL | MÉXICO | \$25.59 | \$464,663.22 |
| 8 | 2211-0200 | TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 260 GRAMOS | PAQUETE | 260 GR. +/-10% | 7,625 | TIA ROSA | MÉXICO | \$27.85 | \$212,356.25 |
| 9 | 2211-0201 | PAN MOLIDO | PAQUETE | 210 GR. | 6,841 | BIMBO | MÉXICO | \$34.93 | \$238,956.59 |
| 10 | 2211-0202 | HOJALDRAS <<< | PIEZA | 60 GR. | 50,185 | PAN ROLL | MÉXICO | \$7.68 | \$385,420.80 |
| 11 | 2211-0203 | BOLLOS | PAQUETE | PAQ. 8 PZAS | 8,370 | BIMBO | MÉXICO | \$52.39 | \$438,504.30 |
| 12 | 2211-0204 | MEDIAS NOCHES | PAQUETE | PAQ. 8 PZAS | 8,054 | BIMBO | MÉXICO | \$46.69 | \$376,041.26 |
| 13 | 2211-0205 | CUERNITOS <<< | PIEZA | 60 GR. | 15,559 | FILLER | MÉXICO | \$7.68 | \$119,493.12 |
| SUBTOTAL | | | | | | | | | \$15,016,909.76 |
| I.V.A. | | | | | | | | | \$0.00 |
| I.E.P.S. | | | | | | | | | \$515,845.25 |
| TOTAL | | | | | | | | | \$15,532,755.01 |

LOS PRODUCTOS OFERTADOS CAUSAN I.V.A. A TASA CERO
<<< LOS PRODUCTOS ASÍ MARCADOS CAUSAN 8% DE I.E.P.S.

IMPORTE SUBTOTAL: \$15,016,909.76 (QUINCE MILLONES DIECISEIS MIL NOVECIENTOS NUEVE PESOS 76/100 M.N.)

I.V.A. \$0.00 (CERO PESOS 00/100 M.N.)

I.E.P.S. \$515,845.25 (QUINIENTOS QUINCE MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS 25/100 M.N.)

IMPORTE TOTAL: \$15,532,755.01 (QUINCE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y DOS MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS 01/100 M.N.)

LOS IMPORTES SON EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) CONSIDERANDO ÚNICAMENTE DOS DECIMALES PARA SU CÁLCULO (REDONDEO)

LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.

MI REPRESENTADA ACEPTA LAS CONDICIONES DE PAGO, CONFORME AL PLAZO Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR "LA CONVOCANTE".

ESTA PROPUESTA ECONÓMICA TIENE UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.

OFICINAS CORPORATIVAS
AVENIDA LOMAS DE SOTELO NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA
MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO, D.F. 055 001100 001
licitaciones@ck.com.mx

PLANTA DE PROCESO TIF 415
EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS
"MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS" COL. EJIDO DEL MORAL, AL CALLEJA OTZAPÍ APA
C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO.



PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018
 SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
 DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
 DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122-020-2023
 "ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023".

0019

PARTIDA 7, (LOTE): 7 BOX LUNCH U.H.

| No. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO | UNIDAD DE MEDIDA | | CANTIDAD | MARCA | PAIS DE ORIGEN | PRECIO UNITARIO | TOTAL |
|----------|-------------|---|------------------|--|----------|-------------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| | | | UNIDAD | PRESENTACIÓN | | | | | |
| 1 | 2211-0021 | BOX LUNCH +++ | CAJA | RECIPIENTES BIODEGRADABLES O COMPOSTABLES O RECICLABLES ACORDES A LAS PREPARACIONES DEL MENÚ | 638.669 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$79,75 | \$50.935.620,89 |
| SUBTOTAL | | | | | | | | | \$50.935.620,89 |
| I.V.A. | | | | | | | | | \$8.149.699,34 |
| I.E.P.S. | | | | | | | | | \$0,00 |
| TOTAL | | | | | | | | | \$59.085.320,23 |

+++ LOS PRODUCTOS ASÍ MARCADOS CAUSAN I.V.A. A TASA 16%
 LOS PRODUCTOS OFERTADOS NO CAUSAN I.E.P.S.

IMPORTE SUBTOTAL: \$50.935.620,89 (CINCUENTA MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS VEINTE PESOS 89/100 M.N.)
 I.V.A. \$8.149.699,34 (OCHO MILLONES CIENTO CUARENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS 34/100 M.N.)
 I.E.P.S. \$0,00 (CERO PESOS 00/100 M.N.)
 IMPORTE TOTAL: \$59.085.320,23 (CINCUENTA Y NUEVE MILLONES OCHENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS VEINTE PESOS 23/100 M.N.)

PARTIDA 7, (LOTE): 7.1 BOX LUNCH (DIRECCIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS LEGALES Y EN CENTROS DE READAPTACIÓN SOCIAL)

| No. | CLAVE SAICA | DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO | UNIDAD DE MEDIDA | | CANTIDAD | MARCA | PAIS DE ORIGEN | PRECIO UNITARIO | TOTAL |
|----------|-------------|---|------------------|--|----------|-------------------------|----------------|-----------------|----------------|
| | | | UNIDAD | PRESENTACIÓN | | | | | |
| 2 | 2211-0021 | BOX LUNCH PARA UNIDADES MÉDICAS EN RECLUSORIOS +++ | CAJA | RECIPIENTES BIODEGRADABLES O COMPOSTABLES O RECICLABLES ACORDES A LAS PREPARACIONES DEL MENÚ | 18.438 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | MÉXICO | \$79,75 | \$1.470.481,55 |
| SUBTOTAL | | | | | | | | | \$1.470.481,55 |
| I.V.A. | | | | | | | | | \$235.277,05 |
| I.E.P.S. | | | | | | | | | \$0,00 |
| TOTAL | | | | | | | | | \$1.705.758,60 |

+++ LOS PRODUCTOS ASÍ MARCADOS CAUSAN I.V.A. A TASA 16%
 LOS PRODUCTOS OFERTADOS NO CAUSAN I.E.P.S.

IMPORTE SUBTOTAL: \$1.470.481,55 (UN MILLON CUATROCIENTOS SETENTA MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS 55/100 M.N.)
 I.V.A. \$235.277,05 (DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS 05/100 M.N.)



PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015
SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018
SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

0020

DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122-020-2023
"ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023".

I.E.P.S. \$0,00 (CERO PESOS 00/100 M.N.)
IMPORTE \$1.705.758,60 (UN MILLON SETECIENTOS CINCO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS
TOTAL: 60/100 M.N.)

LOS IMPORTES SON EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) CONSIDERANDO ÚNICAMENTE DOS DECIMALES PARA SU CÁLCULO (REDONDEO)

LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.

LAS CANTIDADES SON REFERENCIALES

MI REPRESENTADA ACEPTA LAS CONDICIONES DE PAGO, CONFORME AL PLAZO Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR "LA CONVOCANTE".

ESTA PROPUESTA ECONÓMICA TIENE UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA, POR LA CANTIDAD TOTAL DE 152,065,482.80, SIN EMBARGO, SE AJUSTA AL MONTO DE LA SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

| | |
|--|---|
| PRESUPUESTO TOTAL MÍNIMO A EJERCER CON IVA INCLUIDO) | PRESUPUESTO TOTAL MÁXIMO A EJERCER CON IVA INCLUIDO) |
| 10,571,161.88 | 105,711,618.80 |
| (DIEZ MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y UN MIL CIENTO SESENTA Y UN PESOS 88/100 MXN) | (CIENTO CINCO MILLONES SETECIENTOS ONCE MIL SEISCIENTOS DIECIOCHO PESOS 80/100 MNX) |

PROTESTO LO NECESARIO

| |
|--|
| PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. JESÚS VERDUZCO MEDRANO REPRESENTANTE LEGAL |
| |
| RFC: PSE 891129 GS1 |

OFICINAS CORPORATIVAS
AVENIDA LOMAS DE SOTELO NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA
MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 891129 GS1.
licitaciones@ck.com.mx

PLANTA DE PROCESO TIF 415
EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS
"MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS" COL. EJIDO DEL MOBAL, ALCALDÍA IXTAPALAPA
C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO.

ANEXO 5

**(ANEXO 26 REQUISITOS A
CUMPLIR PARA LA
ENTREGA DE LOS BIENES)**





0425

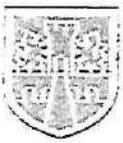
ANEXO 26

REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

EL O LOS PARTICIPANTES QUE RESULTEN ADJUDICADOS DEBERÁN SIN EXCEPCIÓN CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES:

1. EL PROVEEDOR, DEBERÁ PRESENTARSE CON PERSONAL SUFICIENTE Y EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL; ASÍ COMO EL EQUIPO NECESARIO PARA REALIZAR LAS MANIOBRAS DE DESCARGA Y ESTIBA DE LOS BIENES DURANTE LA ENTREGA / RECEPCIÓN; TAMBIÉN DEBERÁ LLEVAR TARIMAS Y PLÁSTICO ENVOLVENTE (PLAYO), PARA QUE UNA VEZ QUE LOS INSUMOS HAYAN SIDO VALIDADOS POR PERSONAL DEL ALMACÉN, SEAN EMBALADOS.
2. LA ENTREGA DE LOS BIENES SE REALIZARÁ MEDIANTE REMISIONES O FACTURAS DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL Y 4 COPIAS, LAS CUALES DEBERÁN CONTENER LOS SIGUIENTES REQUISITOS:
 - a. HOJA MEMBRETADA DEL PROVEEDOR, QUE CONTenga IMPRESO EL NOMBRE DEL PROVEEDOR, REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, DOMICILIO FISCAL COMPLETO, NÚMERO TELEFÓNICO, CORREO ELECTRÓNICO, IDENTIFICAR QUE SE TRATA DE UNA REMISIÓN O FACTURA, FOLIO CONSECUTIVO.
 - b. DIRIGIDA AL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO / SECRETARÍA DE SALUD: FRAY SERVANDO TERESA DE MIER NO. 77, COLONIA CENTRO, ÁREA 1, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO, C.P. 06000, R.F.C. GDF9712054NA.
 - c. CONTENER LOS SIGUIENTES DATOS:
 - I. LUGAR DE ENTREGA: ALMACÉN CENTRAL.
 - II. DOMICILIO: AVENIDA JARDÍN NÚMERO 356, COLONIA DEL GAS, C.P. 02950, ALCALDÍA AZCAPOTZALCO.
 - III. NÚMERO DE CONTRATO: (EL QUE CORRESPONDA).
 - IV. NÚMERO DE PEDIDO: (CUANDO APLIQUE EN CASO DE CONTRATOS ABIERTOS).
 - V. NÚMERO DE OFICIO DE ADJUDICACIÓN (EN CASO DE QUE APLIQUE).
 - VI. NÚMERO DE PARTIDA, CLAVE SAICA, DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL BIEN A ENTREGAR; UNIDAD DE MEDIDA, DE ACUERDO AL ANEXO SAICA, CANTIDAD DE PIEZAS, LOTE, CADUCIDAD, MARCA, MODELO, PRECIO UNITARIO, EL IMPORTE TOTAL EN NÚMERO Y LETRA, MODELO Y SERIE EN LOS CASOS QUE APLIQUE.
 - LA REMISIÓN DEBE CORRESPONDER A UN SOLO CONTRATO.
 - PARA ENTREGAS EFECTUADAS CON REMISIÓN, LA FACTURA CORRESPONDIENTE DEBERÁ MENCIONAR LA LEYENDA "ESTA FACTURA AMPARA LA ENTREGA REALIZADA CON REMISIÓN (NÚMERO DE REMISIÓN)".
 - ENTREGAR COPIA DE CERTIFICADO ANALÍTICO POR LOTE, CUANDO PROCEDA. (DEBE CORRESPONDER AL TITULAR DEL REGISTRO SANITARIO).
 - COPIA LEGIBLE DEL REGISTRO SANITARIO COMPLETO Y VIGENTE, POR AMBOS LADOS, CON TODOS SUS ANEXOS, EXPEDIDO POR LA COFEPRIS, EN RELACIÓN CON LO SEÑALADO EN LA LEY GENERAL DE SALUD.
 - CUANDO PROCEDA, CARTA GARANTÍA DE CANJE POR CADUCIDAD QUE ESTABLEZCA EL RESPECTIVO CONTRATO, INDICANDO CLAVE SAICA, DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, LOTE, MARCA, CADUCIDAD Y NÚMERO DE PIEZAS ENTREGADAS, DEBIENDO PRESENTARSE EN PAPEL MEMBRETADO DEL PROVEEDOR EN ORIGINAL Y DEBIDAMENTE FIRMADA.
 - CARTA GARANTÍA DE CANJE DE VICIOS OCULTOS REFERENCIANDO EL RESPECTIVO CONTRATO, CLAVE SAICA, DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, LOTE, MARCA, CADUCIDAD Y NÚMERO DE PIEZAS ENTREGADAS, DEBIENDO PRESENTARSE PAPEL MEMBRETADO DEL PROVEEDOR EN ORIGINAL Y DEBIDAMENTE FIRMADA.
 - COPIA DEL OFICIO DE ADJUDICACIÓN FIRMADO O CONTRATO QUE AMPARA LA ADQUISICIÓN.
3. LOS ENVASES COLECTIVOS DEBERÁN CUMPLIR CON LA FUNCIÓN DE CONTENER, PROTEGER, CONSERVAR Y TRANSPORTAR LOS BIENES.



0426

4. EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES PRIMARIOS, DEBERÁN CONTENER CONTRA ETIQUETAS SIN CUBRIR LEYENDAS ORIGINALES, INDICANDO LA CLAVE DEL BIEN, EL PROVEEDOR DEBERÁ INCLUIR EN EL EMPAQUE SECUNDARIO O COLECTIVO SU RAZÓN SOCIAL, R.F.C, DOMICILIO, NÚMERO DE PIEZAS QUE CONTIENE EL EMPAQUE, FECHA DE CADUCIDAD, LOTE, SIENDO ESTA DEL TAMAÑO PROPORCIONAL AL EMPAQUE.

EL INSUMO DEBERÁ TENER EN LUGAR VISIBLE EL CÓDIGO DE BARRAS CORRESPONDIENTE

5. EN EL CASO DE ENTREGAS REALIZADAS EN ALGÚN SITIO DIFERENTE AL ALMACÉN CENTRAL, ES NECESARIO QUE EL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL SE REALIZA LA ENTREGA (FACTURA Y/O REMISIÓN) CUMPLA CON LO SEÑALADO EN EL PUNTO 2 DEL PRESENTE ANEXO, DEBIENDO PRESENTAR EN EL ALMACÉN CENTRAL EN UN PLAZO NO MAYOR A LOS 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL BIEN:
 - a. EVIDENCIA ORIGINAL DE LA MISMA CON SELLO DE LA UNIDAD RECEPTORA.
 - b. NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN RECIBIÓ.
 - c. FECHA DE LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES.
 - d. COPIA FOTOSTÁTICA DE LAS MISMA.
 - e. DOS COPIAS DEL PEDIDO DE REFERENCIA.
6. EL PROVEEDOR DEBERÁ EMPACAR Y EMBALAR LOS BIENES DE TAL FORMA QUE PRESERVA SUS CARACTERÍSTICAS ORIGINALES DURANTE EL TRASPORTE Y LAS MANIOBRAS DE ESTIBA.
7. LOS BIENES ESTARÁN SUJETOS A VERIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DURANTE SU ENTREGA/RECEPCIÓN, PUDIENDO SER RECHAZADAS SI NO CUMPLEN CON LO ESTABLECIDO EN EL RESPECTIVO CONTRATO Y/O OFICIO DE ADJUDICACIÓN.
8. EN CASO DE INSUMOS MÉDICOS (MEDICAMENTOS, MATERIAL DE CURACIÓN, SUSTANCIAS QUÍMICAS, ETC.) EN CADA UNA DE LAS PARTIDAS, PRODUCTOS O CLAVES ENTREGADAS NO DEBERÁN DE EXCEDER DE 5 LOTES DIFERENTES.
9. EN EL CASO DE INSUMOS MÉDICOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SE DEBERÁ MANTENER EN CONDICIONES ESPECÍFICAS ININTERRUMPIDAS (REFRIGERACIÓN 2 °C – 8 °C, CONGELACIÓN NO MÁS DE -15 °C, ESTO DE ACUERDO AL INSUMO) Y DEMOSTRAR SU CUMPLIMIENTO.

EL HORARIO DE RECEPCIÓN ES DE LUNES A VIERNES DE 9:00 A 15:00 HORAS, PREVIA CITA; SE PRECISA QUE ÚNICAMENTE SE RECIBIRÁN AQUELLOS INSUMOS QUE PRESENTEN LA DOCUMENTACIÓN COMPLETA Y CORRECTA.