



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

CONTRATO ADMINISTRATIVO ABIERTO PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, 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. **VÍCTOR FERNANDO GONZÁLEZ ROMERO**, 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"**, LA DRA. **JUDITH MELENDEZ VIANA**, DIRECTORA EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA COMO **"ÁREA TÉCNICA"** 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"**, REQUIEREN PARA CUMPLIR DEBIDAMENTE CON SUS FINES Y OBJETIVOS LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, MISMA QUE SE ENCUENTRA DEBIDAMENTE IDENTIFICADA CONFORME A LA REQUISICIÓN NÚMERO 033/2024.
- I.5.-** QUE LA CONTRATACIÓN SE EFECTUÓ A TRAVÉS DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA DERIVADO DEL CASO 20/2024, APROBADO EN LA VIGÉSIMA SEXTA SESIÓN EXTRAORDINARIA DEL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y

SMH/MMM/ACB/GBJ

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



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

PRESTACIÓN DE SERVICIOS, CELEBRADA EL 29 DE DICIEMBRE DE 2023, NOTIFICADO MEDIANTE EL OFICIO DE ADJUDICACIÓN NÚMERO SSCDMX/DGAF/DRMAS/SRM/JUDCCM/REQ.033/556/2023, DE FECHA 29 DE DICIEMBRE DE 2023, PARA **LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 27 INCISO C), 28, 52, 54 FRACCIÓN II, ANTEPENÚLTIMO PÁRRAFO Y 63 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ARTÍCULO 2 FRACCIÓN XII, 29 Y 30 FRACCIÓN VII DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

- 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/1968/2023, DE FECHA 22 DE DICIEMBRE 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 ADJUDICACIÓN DIRECTA, PARA LLEVAR A CABO **LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO, ASÍ COMO EN LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, NO MEDIÓ NINGUNA FORMA DE DISCRIMINACIÓN, SEA POR ACCIÓN U OMISIÓN, POR RAZONES DE ORIGEN ÉTNICO O NACIONAL, GÉNERO, EDAD, DISCAPACIDAD, CONDICIÓN SOCIAL, CONDICIONES DE SALUD, RELIGIÓN, OPINIONES, PREFERENCIA O IDENTIDAD SEXUAL O DE GÉNERO, ESTADO CIVIL, APARIENCIA EXTERIOR O CUALQUIER OTRA ANÁLOGA, CONFORME A LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 5 DE LA LEY PARA PREVENIR Y ELIMINAR LA DISCRIMINACIÓN DE LA CIUDAD DE MÉXICO DE FECHA 24 DE FEBRERO DE 2011 Y SU ÚLTIMA REFORMA PÚBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL 15 DE JUNIO DE 2022 Y EL NUMERAL 5.1.2 DE LA CIRCULAR UNO 2019, "NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS" VIGENTE, PUBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL 02 DE AGOSTO DE 2019 Y EL ACUERDO POR EL QUE SE MODIFICA LA MISMA DE FECHA 23 DE FEBRERO DE 2022.
- I.8.- PARA PREVENIR EL CONFLICTO DE INTERESES, EN EL PROCEDIMIENTO MENCIONADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, PARA **LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, PREVIO A LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, SE EFECTUÓ UNA CONSULTA EN EL SISTEMA DE PREVENCIÓN DE CONFLICTO DE INTERESES DE LA QUE SE DESPRENDE QUE NO MEDIÓ CONFLICTO DE INTERESES.
- I.9.- EL PRESENTE CONTRATO SE LE ASIGNÓ A **"EL PROVEEDOR"** EN VIRTUD DE QUE OFRECIÓ LAS MEJORES CONDICIONES TÉCNICAS, ECONÓMICAS Y DE OPORTUNIDAD PARA **LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, SOLICITADO, EN CUMPLIMIENTO CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 27 INCISO C), 28, 52, 54 FRACCIÓN II, ANTEPENÚLTIMO PÁRRAFO Y 63 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ARTÍCULO 2 FRACCIÓN XII, 29 Y 30 FRACCIÓN VII DEL 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 11,647 DE FECHA 03 DE DICIEMBRE DE 2015, OTORGADA ANTE LA FE DE LA LICENCIADA ROSA MARÍA REED PADILLA, TITULAR DE LA

SMH/NMM/ACB/GBJ

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



2023
AÑO DE
Francisco
VILLA
AL REPORTE DE TRÁMITE, DEL INFRAMUNICIPIO

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

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 NEGOCIOS; ASÍ COMO LOS CONYUGES DE TODOS ELLOS NO TIENEN LAZOS DE CONSANGUINIDAD NI DE AFINIDAD HASTA EL CUARTO

SMH/MM/ACB/GBJ

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06500, Ciudad de México



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



2023
Año de
**Francisco
VILLA**
AL REVOLUCIONARIO DEL NOROCCIDENTE

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

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, 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 (FICHAS TÉCNICAS, MENÚS DE BOX LUNCH Y RACIONES DE MENÚS), 2 (CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS), 3 (RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES, UNIDADES MÉDICAS, RECLUSORIOS Y CENTROS DE READAPTACIÓN SOCIAL), 4 (COSTOS) Y 5 (REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES); 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, 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.

SMH/MMW/ACB/GBJ

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



2023
AÑO DE
Francisco
VILLA
RELEVANDO EL CAMINO DEL CAMPESTRE

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

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

CLÁUSULAS

PRIMERA. - OBJETO

EL PRESENTE CONTRATO TIENE POR OBJETO, LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, QUE **"EL PROVEEDOR"** ENTREGARÁ A **"EL GCDMX"** CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTIPULADAS EN LOS **ANEXOS: 1** (FICHAS TÉCNICAS, MENÚS DE BOX LUNCH Y RACIONES DE MENÚS), **2** (CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS), **3** (RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES, UNIDADES MÉDICAS, RECLUSORIOS Y CENTROS DE READAPTACIÓN SOCIAL), **4** (COSTOS) Y **5** (REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES); LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO.

SEGUNDA. -VIGENCIA DEL CONTRATO

"LAS PARTES" ACUERDAN QUE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DE 2024, O HASTA AGOTAR EL MONTO MÁXIMO A EJERCER.

TERCERA. - MONTO

"LAS PARTES" ESTABLECEN QUE **"EL GCDMX"** PAGARÁ A **"EL PROVEEDOR"** POR LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, UN MONTO MÍNIMO A EJERCER SERÁ DE **\$3,128,954.76** (TRES MILLONES CIENTO VEINTIOCHO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS 76/100 M.N.) Y UN MONTO MÁXIMO A EJERCER DE **\$31,289,547.63** (TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS 63/100 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.

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

SMH/MM/ACB/GBJ

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



2023
Año de
**Francisco
VILLA**
EL REVOLUCIONARIO DEL NOROCCIDENTE

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

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 DE ESE PERIODO; QUE ACREDITE QUE FUERON DEBIDAMENTE 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 2024.

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 Y CENTROS PENITENCIARIOS ENLISTADOS EN EL ANEXO DE CALENDARIO DE ENTREGA CONFORME A LOS PERIODOS, HORARIOS, CONDICIONES Y EN SU CASO NORMAS GENERALES O ESPECÍFICAS EN LOS **ANEXOS: 1** (FICHAS TÉCNICAS, MENÚS DE BOX LUNCH Y RACIONES DE MENÚS), **2** (CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS), **3** (RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES, UNIDADES MÉDICAS, RECLUSORIOS Y CENTROS DE READAPTACIÓN SOCIAL), **4** (COSTOS) Y **5** (REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES).

- EL PERIODO PARA LA ENTREGA DE LOS INSUMOS ALIMENTICIOS, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ A PARTIR DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL 2024 O HASTA AGOTAR EL MONTO MÁXIMO A EJERCER, EN EL HORARIO COMPRENDIDO: PARA EL LOTE 1 ABARROTES, LOTE 2 FRUTAS, VERDURAS, LOTE 3 CARNES EN GENERAL, LOTE 4 EMBUTIDOS Y LOTE 5 LÁCTEOS SERÁ ENTRE

SMH/MM/ACB/GBJ

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



2023
AÑO DE
**Francisco
VILLA**
EL REVOLUCIONARIO DEL NOROCCIDENTE

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

LAS 7:00 A 11:00 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 CONDUCTENTES.

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

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

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

LA ENTREGA DE LOS BIENES 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"**)

LA ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ SUPERVISADA POR EL PERSONAL DEL ÁREA OPERATIVA DE DIETOLOGÍA EN CADA UNA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS QUIENES DE ACUERDO A SUS ATRIBUCIONES FIRMARÁN DE RECEPCIÓN Y VALIDACIÓN, ASÍ MISMO VERIFICARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS Y EFECTUARÁN LOS RECHAZOS CONFORME LO ESPECIFICADO EN LAS FICHAS TÉCNICAS, EN CASO DE QUE NO SE CUMPLA CON LO ESTABLECIDO SERÁN ACREEDORES DE LAS PENAS CONVENCIONALES POR INCUMPLIMIENTO.

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

DÉCIMA. -IMPUESTOS Y DERECHOS

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

"EL GCDMX" 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.

SMH/MM/ACB/GBJ

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



2023
Año de
**Francisco
VILLA**
EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

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 AL "ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO", QUIÉN DEBERÁ INFORMAR LA PROCEDENCIA A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, CON ANTICIPACIÓN A LA FECHA DE VENCIMIENTO EN EL PLAZO DE LA REALIZACIÓN DE LOS SERVICIOS 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 GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEBERÁ SER EXPEDIDA CON FECHA DE LA FIRMA DEL INSTRUMENTO JURÍDICO EN CUESTIÓN Y DEBERÁ ENTREGARSE EN LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE CONTRATOS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DENTRO DE UN PLAZO DE 15 (QUINCE) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DE ESTE INSTRUMENTO; LA FALTA DE ENTREGA DE PÓLIZA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DENTRO DE PLAZO REFERIDO SERÁ CAUSAL DE RESCISIÓN DEL MISMO.

"EL GCDMX" MANTENDRÁ EN SU PODER LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y ÉSTA SERÁ DEVUELTA, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DE "EL PROVEEDOR" ADJUDICADO A LA "DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS", UNA VEZ CUMPLIDAS LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES A ENTERA SATISFACCIÓN DE "EL GCDMX".

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 ESTA 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 NO PODRÁ SER CANCELADA SINO HASTA QUE LA PRESTACIÓN HAYA QUEDADO CUBIERTA A ENTERA SATISFACCIÓN DEL "ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO" Y HAYAN QUEDADO CUBIERTOS LOS VICIOS OCULTOS.

SMH/MM/ACB/GBJ

Avenida Insurgentes Norte No. 428, Conjunto Urbano Nonoalco-
Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



2023
Año de
**Francisco
VILLA**
EL MOVIMIENTO REVOLUCIONARIO DEL 10 DE ENERO

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

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

- A) PARA SER CANCELADA LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ REQUISITO INDISPENSABLE LA CONFORMIDAD POR ESCRITO DE "EL GCDMX".
- B) LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA SE SOMETE EXPRESAMENTE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 279 Y 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS VIGENTE. LA PÓLIZA DE FIANZA SE CANCELARÁ CUANDO "EL PROVEEDOR" HAYA CUMPLIDO CON TODAS LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO.
- C) LA PÓLIZA DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO ÚNICAMENTE PODRÁ SER CANCELADA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 120 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PERMANECIENDO VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD COMPETENTE.

LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SERÁ LIBERADA A SOLICITUD POR ESCRITO DE "EL PROVEEDOR", UNA VEZ QUE SE HAYAN RECIBIDO LOS BIENES O PRESTADO EL SERVICIO A SATISFACCIÓN DEL "ÁREA REQUIRIENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO" Y PREVIO PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES QUE HUBIEREN RESULTADO APLICABLES, EN SU CASO. SI "EL PROVEEDOR" NO SOLICITA LA DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA EN EL PLAZO DE UN AÑO CALENDARIO CONTADO A PARTIR DE LA FECHA DEL ÚLTIMO PAGO, "EL GCDMX" QUEDARÁ LIBERADA DE TODA RESPONSABILIDAD DERIVADA DEL RESGUARDO DE LA MISMA.

DÉCIMATERCERA. - APLICACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

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

- A) DESPUÉS DE AGOTADAS LAS PENAS CONVENCIONALES APLICABLES POR INCUMPLIMIENTO EN LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS Y/O ENTREGA DE LOS BIENES;
- B) CUANDO LOS DOCUMENTOS QUE DEMUESTREN LA RENOVACIÓN DE LAS GARANTÍAS, DERIVADAS DE LAS MODIFICACIONES A LOS CONTRATOS NO SE ENTREGUEN EN LA FECHA ESTABLECIDA;
- C) CUANDO SE RESCINDA EL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR";
- D) CUANDO NO SE CUMPLA CON LO ESTIPULADO EN EL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA CUARTA. - RESPONSABILIDAD CIVIL

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

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

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/MM/ACB/GBJ

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



2023
AÑO DE
Francisco
VILLA
AL CINCUENTENARIO DEL PUEBLO

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

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 Y 7, SOBRE EL MONTO DE LOS BIENES NO ENTREGADOS CALCULADO SOBRE EL VALOR UNITARIO DE LOS BIENES, 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.

INDEPENDIENTEMENTE DE LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES QUE HAYAN SIDO ACORDADAS, **"EL GCDMX"** EXIGIRÁ, EN LOS CASOS EN QUE ASÍ PROCEDA, LA REPARACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 58 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

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

DICHA PENALIZACIÓN SE DESCOTARÁ 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.

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

SMH/MM/ACB/GBJ

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



2023
Año de
**Francisco
VILLA**
EL REVOLUCIONARIO DEL NOROCCIDENTE

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

"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 AQUELLAS 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

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

CIUDAD INNOVADORA
Y DE DERECHOS



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



2023
Año de
Francisco
VILLA
EL REVOLUCIONARIO DEL PUEBLO

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

- 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) POR NO PRESENTAR LA(S) GARANTÍA(S) SOLICITADA(S) EN EL PRESENTE CONTRATO (DE CUMPLIMIENTO Y/O PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL) EN CASO DE QUE APLIQUE.
- G) CUANDO LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES LLEGA A REPRESENTAR EL MISMO PORCENTAJE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.
- H) SI SE LE ATRIBUYE LA INVASIÓN DE ALGÚN REGISTRO DE PROPIEDAD INDUSTRIAL Y/O PATENTE CON MOTIVO DEL PRESENTE CONTRATO.
- I) POR DIVULGAR INFORMACIÓN DE LOS EXPEDIENTES A LOS CUALES TENGA ACCESO, PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS DEL PRESENTE CONTRATO.
- J) 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.

SMH/NMM/ACB/GBJ

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



2023
Año de
Francisco
VILLA

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

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

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

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

VIGÉSIMA TERCERA. -RESPONSABILIDAD LABORAL.

"EL PROVEEDOR" SE CONSTITUYE COMO ÚNICO EMPRESARIO Y PATRÓN DEL PERSONAL QUE UTILICE PARA LA ENTREGA DE BIENES Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIO Y SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO Y DEMÁS ORDENAMIENTOS EN MATERIA DE TRABAJO Y DE SEGURIDAD SOCIAL, SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA **"EL GCDMX"**, POR LO QUE SE OBLIGA A RESPONDER POR LAS RECLAMACIONES QUE SUS TRABAJADORES PRESENTEN EN SU CONTRA O EN CONTRA DE **"EL GCDMX"** CON RELACIÓN A LOS TÉRMINOS Y EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO; POR LO QUE ÉSTE DESLINDA A **"EL GCDMX"** DE TODA RESPONSABILIDAD LABORAL, CIVIL, PENAL O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, RECONOCIENDO EXPRESAMENTE Y PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES QUE EN NINGÚN CASO SE PODRÁ CONSIDERAR A **"EL GCDMX"** COMO PATRÓN SOLIDARIO O SUSTITUTO DE NINGUNA DE LAS OBLIGACIONES OBRERO PATRONALES Y RESPONSABILIDADES QUE **"EL PROVEEDOR"** TENGA CON RESPECTO A SUS TRABAJADORES.

EN EL SUPUESTO DE QUE NO OBSTANTE LO SEÑALADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, **"EL GCDMX"** SE VEA OBLIGADO A CUBRIR ALGUNA CANTIDAD CON MOTIVO DE CUALQUIER RECLAMACIÓN QUE PUDIERA TENER EN SU CONTRA 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/MM/ACB/GBJ

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



2023
San Juan
Francisco
VILLA
EL REVOLUCIONARIO DEL PUEBLO

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

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** ESTABLECIDOS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

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.

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.

SMH/MM/ACE/GBJ

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

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



2023
AÑO DE
Francisco
VILLA
GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-025-2024

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 VEINTINUEVE DE DICIEMBRE 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 VERDUGO 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. VÍCTOR FERNANDO GONZÁLEZ ROMERO
DIRECTOR GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y
URGENCIAS

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

"ÁREA TÉCNICA"

DRA. JUDITH MELENDEZ VIANA
DIRECTORA EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA

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

SMH/MM/ACB/GBJ

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES
JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE CONTRATOS



ANEXO 1

(FICHAS TÉCNICAS, MENÚS DE BOX LUNCH Y RACIONES DE MENÚS)



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0004	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Ablandador de carne: Producto para reblandecer la carne; fabricado a base de enzimas, Frasco de 155 gr, marca registrada. Con 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0005	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Aceite de maíz: Aceite vegetal comestible de maíz con abundantes ácidos grasos esenciales, obtenido por presión en frío del germen del maíz, marca registrada, presentación en litro, Con características sensoriales propias del aceite comestible, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 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 MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L. N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0006	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Aceite de oliva: Aceite vegetal comestible obtenido mediante la trituration 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N.-Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan-Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0019	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0007	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Aceitunas: Aceitunas verde enteras en salmuera de textura firme y crujiente, presentando una buena separación de la carne con respecto al hueso, Presentación frasco sellado de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la aceituna, con 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 a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0119	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0008	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Ajonjolí: Semilla Oleaginosa aplanada, pequeña, blanca en su exterior; de aproximadamente de 2 a 4 mm de longitud, en empaque sellado por kilo, limpio e íntegro. Con características sensoriales propias del ajonjolí. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características del empaque.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin presentar ranciedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0106	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Alberjón: Grano maduro amarillo azufrado procedente de la familia de las leguminosas, granos libres de humedad e insectos, 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0009	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin presentar ranciedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno sellado y limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Melendez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0098	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Amaranto, cereal tostado al natural: Semilla lisa de 1mm de diámetro aproximadamente, brillante y de color blanco. Presentación bolsa de kilo. Con características sensoriales propias del amaranto. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña y sin humedad, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0010	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Arroz: Cereal en granos enteros de apariencia ovalada y de color blanco. Cada empaque o envoltura deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación bolsa de 1 kg. Con características sensoriales propias del arroz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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, sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0107	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Ate de frutas: Dulce típico mexicano, mezcla de pulpa de fruta y azúcar, concentrada hasta el punto en el cual la mezcla solidifica una vez que enfría, información nutrimental, marca registrada, presentación lata de 700 gr. Con características sensoriales propias del ate.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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 cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0274	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACION: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCION TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Atún (I): Lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, presentación lata de 140 gr, marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras, abombamiento y oxidación. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0012	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Atún (II): Lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, presentación lata de 1.880 kg, marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 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 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0018	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Avena: Cereal en forma de hojuelas enteras, Presentación en bolsa sellada de 1kg, Con características sensoriales propias de la avena. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin sabor y aroma a rancio. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0126	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACION: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCION TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Azúcar: Azúcar refinada. Disacárido que se obtiene de la caña de azúcar en forma granulada, presentación en sobre de papel, contenido pieza de 5 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada. Con características sensoriales propias del azúcar.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 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 MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0020	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Azúcar: Azúcar Morena, Disacárido que se obtiene de la caña de azúcar en forma granulada presentación bolsa sellada de kilo, sin rasgaduras, marca registrada e información nutrimental, con características sensoriales propias del Azúcar. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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 ALMACÉNAMIENTO. 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		
ELABORO: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuellar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0027	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0022	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Cacahuates: cacahuates pelados comunes o maní, oleaginosos de semilla redondeada, producto fresco, limpio e íntegro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias del cacahuete. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlos 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 REALIZARÁN: 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 esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrón NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0023	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Café de grano: Café 100% puro, tostado y molido. El empaque o envoltura podrá ser de .500 kg presentando 2 para complementar 1 kg, Con características sensoriales propias del café de grano, con etiqueta de valor 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 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0110	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Café Soluble: Café 100% puro soluble, presentación en sobre de papel plastificado, contenido pieza de 2 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias del café soluble.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, y sin humedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado.	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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Camón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0024	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Cajeta: Cajeta quemada, Dulce de leche elaborado mediante la combinación de leche de cabra. El envase deberá especificar el contenido neto, presentación frasco de 640 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la cajeta, con 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0026	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Canela en raja: Canela aromática y de sabor agradable. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la canela en raja. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio, sin fauna nociva y sin presencia de hongo. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0025	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Canela Molida: Canela aromática y de sabor agradable, marca registrada, Frasco de 63 gr, Con características sensoriales propias de la canela molida.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Camón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0131	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Cereales: Cereal seco para lactantes fortificado con hierro, zinc, calcio, vitamina A, vitamina C, vitamina D, Vitamina E y Ácido fólico, presentación lata de 270 gramos. Diferentes sabores arroz, Avena, plátano, trigo con manzana y 4 cereales, trigo con miel. (a partir de los 6 a los 12 meses). El cereal infantil se utilizará en la preparación de las dietas de los pacientes pediátricos, en las dietas líquidas, papillas e incluso en la nutrición enteral en los hospitales generales, esto con la finalidad de ofrecer mejor nutrición a los pacientes.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los cereales infantiles presentan caducidad de 12 meses de vida de anaquel.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El cereal infantil debe ser almacenado en un lugar seco sin contaminantes y que no sobre pase una temperatura de 40°C
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

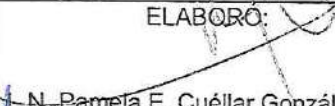
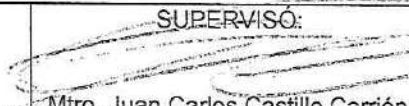


FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0033	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile ancho: Seco, entero, maduro, deshidratado y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Con características sensoriales propias del chile ancho. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté rota, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0034	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile árbol: Chile largo, delgado, entero, seco, brillante, picante y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile de árbol. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los 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		
ELABORÓ:  L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ:  Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ:  Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0035	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile chipotle: Chile seco, picoso, arrugado, entero, limpio y ahumado, el empaque. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile chipotle. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Camión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0036	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile chipotle adobado: Chile picoso, arrugado, entero y ahumado, presentación lata de 220 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del chile chipotle adobado, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0037	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile guajillo: Chile seco de piel tersa con forma triangular alargada, entero y limpio, Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile guajillo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0038	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile jalapeño raja: Chile fresco de forma alargada con terminación puntiaguda o chato, caroso 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular, tamaño, forma e integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtra. Juan Carlos Castillo Carrón	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0039	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile morita: Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile morita. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0040	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile pasilla: Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile pasilla. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Mejéndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0041	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chocolate en polvo: Es un polvo seco que no es amargo, presentación lata de 800 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del chocolate en polvo, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 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: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0042	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chocolate en tablillas: Es un tipo de chocolate que se obtiene de los granos de cacao, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 540 gr Con características sensoriales propias del chocolate en tablilla.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 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 y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0028	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Ciruela pasa: Fruto caroso en forma deshidratada, producto fresco, limpio e íntegro, Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias de la ciruela pasa. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la forma e integridad del producto, que el empaque no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0029	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Clavo molido: Color pardo oscuro, con un olor aromático y agradable, así como un sabor fuerte, acre y picante, marca registrada, Frasco de 60 gr, Con características sensoriales propias del clavo molido.		
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 no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L. N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrion NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0030	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Comino: Comino molido con un sabor cálido, aromático, un poco amargo y picante, marca registrada, Frasco de 55 gr (+/- 10%), Con características sensoriales propias del comino.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0279	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio, sin fauna nociva y sin presencia de sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en 6 envases por caja, limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrion	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

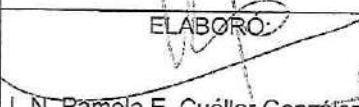
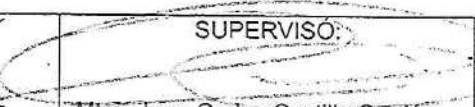


FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0031	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Consomé: Producto en polvo con sabor a caldo de pollo el cual se utiliza como condimento o saborizante para diferentes tipos de preparaciones, marca registrada, empaque sellado de 1 kg. Con características sensoriales propias del consomé, con etiqueta de valor 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0032	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Curry: Mezcla de especias aromáticas, marca registrada, paquete de 60 g. Con características sensoriales propias del curry, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ:  L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ:  Mtro. Juan Carlos Castillo Camón	AUTORIZÓ:  Dra. Judith Melendez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0063	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Fécula de Maíz: Polvo fino que se obtiene moliendo el cereal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 425 gr (+/- 10%) Con características sensoriales propias de la fécula de maíz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0043	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACION: 04 de diciembre 2023
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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0044	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Frijol: Grano seco, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada. Con características sensoriales propias del frijol peruano, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0045	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Fruta en almíbar: Producto con frutas sanas y limpias. El empaque deberá especificar el contenido neto, la clase de fruta que contiene (durazno, piña o mango), información 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 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: 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 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan-Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0046	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Galletas Marías: Es un tipo de galleta dulce, marca registrada, presentación caja de 850 gr, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de las galletas marías, con 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 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 cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L. N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0047	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Galletas saladas: Es la galleta homeada a base de harina preparadas con sal, presentación caja de 540 gr +/-10%, deberán llegar perfectamente cerrados, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de las galletas saladas, con etiqueta de valor 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 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 cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0048	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Garbanza: Es un grano seco de la familia de las leguminosas, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias del garbanzo, con 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 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 a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0280	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Gelatina de agua: Producto elaborado con la mezcla de azúcar refinada y galletina comestible, el empaque deberá especificar el contenido neto, marca registrada, presentación de 720gr (+/- 15%). (Varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua, con etiqueta de valor nutricional 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0108	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Gelatina de agua baja en calorías: Polvo con bajo contenido calórico, el empaque deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 20 gr (varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua baja en calorías.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0050	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Granola: Contiene hojuelas, semillas y frutillas secas, marca registrada. Presentación en bolsa de 1kg, Con características sensoriales propias de la granola, con 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0051	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Haba pelada: Es un grano maduro, seco y entero, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias del haba pelada, con 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0052	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina de arroz: Producto obtenido de la molienda del arroz 100% cristal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 500 gr Con características sensoriales propias de la harina de arroz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0109	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina de maíz: Polvo fino, seco de aspecto granuloso, color blanco o blanco amarillento, con un olor característico de maíz sin ranciedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 Kg. Con características sensoriales propias de la harina de maíz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 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 cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORO: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0053	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina de trigo: Producto obtenido de la molienda de trigos duros, sanos y limpios, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 kg Con características sensoriales propias de la harina de trigo.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 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 cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0054	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina para Hot cakes: Es una mezcla de harina de trigo con polvos leudantes, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 500 gr Con 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 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 a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los 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		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0055	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Hojuelas de maíz: Hojuelas secas, enteras a base de grano de maíz, paquete de 500 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de las hojuelas de maíz, con etiqueta de valor 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 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 cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0067	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Jarabe de maíz: Es un edulcorante líquido. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 500 ml, marca registrada. Con características sensoriales propias de la miel de maíz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0056	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Jugo de manzana: Presentación del envase tetra pak de 1 lt, especificar el contenido neto de jugo de manzana, ser de marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de manzana, sin edulcorantes y con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0057	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Jugo de uva: Presentación del envase tetra pak de 1 lt, especificar el contenido neto de Jugo de Uva, de marca registrada, Con 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORO: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISO: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZO: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0058	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Jugo individual: Es la parte líquida de la fruta, presentación del envase tetra pak pieza 250 ml. especificar el contenido neto, el sabor correspondiente, marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de la fruta en diferentes sabores, sin edulcorantes y con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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 cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0059	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Leche condensada: Producto elaborado a partir de leche a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, presentación lata de 387 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche condensada, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0061	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Leche evaporada: Leche entera que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A, C, D. presentación lata de 360 gr +/- 10%, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche evaporada, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que 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 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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 envases cerradas, selladas libres de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Garrón	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0128	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Leche semidescremada: Leche ultra pasteurizada semidescremada, presentación Envase Tetra Pak de 1 litro, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche fluida, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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, fórmula 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: 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 envases cerradas, selladas libre de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

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



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0062	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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 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 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0064	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mayonesa: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental y la fecha de caducidad, presentación frasco de 725 gr, sellado y marca registrada. Con características sensoriales propias de la mayonesa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0127	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mayonesa: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada. Con características sensoriales propias de la mayonesa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y/o lote.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0065	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mermelada: Es una conserva de fruta cocida en azúcar. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 980 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la mermelada.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0066	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Miel de abeja: Es un fluido dulce y viscoso producido por las abejas a partir del néctar de las flores. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 500 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la miel de abeja.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORO: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZO: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0068	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mole rojo en polvo: A base de chiles y especias, el empaque debe especificar el contenido neto, marca registrada. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del mole rojo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0069	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0122	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mostaza: Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, contenido pieza de 5 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mostaza.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y/o lote.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0070	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Nuez: Fruto seco limpio e integro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias de la nuez. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los 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		
ELABORÓ: L. N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0071	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Orégano: Entero y aromático. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del orégano. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Garrón NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0072	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pasas: Fruta seca, limpio e integro, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de las pasas. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0073	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pepita verde entera: Semillas de calabaza, Presentación paquete de kilo. el empaque deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de la pepita verde. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0074	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Piloncillo: Es el jugo de la caña de azúcar. Su recepción será en piezas pequeñas, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del piloncillo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0075	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pimienta blanca molida: Grano maduro sin cascara. Su recepción será molida y envasado, verificando la presentación frasco de 70 gr (+/-10%), el envase deberá especificar el contenido neto, 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0076	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pimienta negra molida: Grano maduro sin cascara. Su recepción será molido y envasado, verificando la presentación frasco de 64 gr (+/-10%), el envase deberá especificar el contenido neto, 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela-E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0077	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Polvo para hornear: Se utiliza para aumentar el volumen de la masa, presentación lata de 454 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del polvo para hornear.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, sin abolladuras y abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0078	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Puré de tomate: Salsa de tomate, elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, envase Tetrapak de 1 Kg, deberán especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias del puré de tomate, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0079	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sal con ajo: Condimento preparado, molido y envasado, Presentación frasco de 125 gr (+/- 10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias de la sal de ajo.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0080	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Camión NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0081	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sal de cocina: Sal en forma de cristales que pueden ser más irregulares y menos blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 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 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 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0082	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sal de mesa: Sal en forma de cristales homogéneos y blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0083	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0123	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa Cátup: 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 cátup.		
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 producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y/o lote:		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0084	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa de soya: Elaborada mediante la fermentación de granos de soya con trigo tostado, presentación frasco de 296 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa de soya, con 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrion	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0085	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa inglesa: Condimento líquido fermentado, presentación frasco de 290 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa inglesa, con etiqueta de valor 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0124	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa Jalapeño: Chile fresco y picoso, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa jalapeño.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0086	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACION: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de codo: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor 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 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 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos-Castillo Carrión NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0087	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de estrella: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Camón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0088	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de fideo: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0089	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de spaghetti: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0090	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de tallarín: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información 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 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0091	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa menuda: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0125	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Soya texturizada: Sabor pollo, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la soya texturizada, con etiqueta de valor nutrimental visible. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0092	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Tamarindo: Producto entero, fresco y limpio, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del tamarindo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0093	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Vainilla: Saborizante artificial de vainilla, presentación frasco de 250 ml, marca registrada, Con características sensoriales propias de la vainilla, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0094	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela-E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

CALENDARIO DE FRUTAS

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

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



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0210	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Acelga: Características: Hojas frescas grandes color verde brillante, tersas, sin picaduras ni manchas, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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, comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0156	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZO: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0211	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Ajo: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0212	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Apio: Características: Hojas frescas y color verde pálido, de apariencia jugosa y crujiente, el tallo del apio debe ser fresco, no agrietado, sin marcas ni picaduras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Camón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0214	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Berros: Características: Hojas color verde brillante, y firme, libres de picaduras de insectos, sin residuo de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0213	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0215	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: 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 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 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéller González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0216	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Calabaza italiana: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORO: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0217	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Camote: Características: tubérculo de consistencia dura y color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Garrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0177	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Caña: Características: gramínea leñosa de color verde claro, tallo de aproximadamente 4 cm, de consistencia firme, sin manchas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0218	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cebolla: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color blanco o marrón, libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0178	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Chabacano: Características: Piel aterciopelada y consistencia firme pero no dura, mientras más intenso sea su color mayor será su grado de madurez, cáscara limpia y sin rajaduras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0223	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Champiñones. - Características: Hongos de tamaño mediano, color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

60704

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0222	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACION: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chayote: Características; Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura liso tierno y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia Tamaño Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0224	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0225	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chile poblano: Características. Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas, libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0226	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chile serrano: Características. de tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0219	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cilantro: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Jucith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0172	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Guéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0220	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Col: Características: Su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0221	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Coliflor: Características: Fresca, limpia, tamaño mediano ya que es la más tierna, color muy blanco, consistencia compacta o firme, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Las coliflores deben ser: frescas, limpias, sanas, enteras, compactas y bien desarrolladas. Tener consistencia firme, Estar libres de descomposición o pudrición. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0170	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Durazno: Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca tamaño igual o mayor a 55 mm de diámetro, presentando uniformidad visual, aroma intenso, sin presentar manchas pardas		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0227	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0228	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0229	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Epazote: Características: Hojas frescas de color verde brillante, aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0230	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Espinacas: Características: Hojas frescas grandes color que va del verde claro al verde oscuro, firmes y tersas, sus tallos verdes, finos crujientes y con raíz limpia, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0173	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0167	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Guayaba: Características: Fruto de figura aovada, carne llena de pequeñas semillas y sabor dulce. de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso y debe sentirse firme al tacto, sin presentar manchas pardas y evitar las que tengan zonas reblandecidas, sin golpes, grietas o magulladuras,		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L. N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos-Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0246	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Hierbas de olor: Características: Hierbas aromáticas que se usan como condimento llevando combinación de laurel mejorana y tomillo, libres de picaduras de insectos libre de humedad.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

Lote 2

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0176	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Jícama: Características: Jícama de agua con raíz redonda y jugo transparente, su exterior fibroso esconde una carne blanca de textura crujiente, con cascara limpia no seca.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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, sin manchas cafés, sin residuos de tierra, sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Garrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0231	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Jitomate guajillo: Características, fruto color rojo intenso, cáscara brillante y tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0233	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Lechuga orejona: Características: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, y aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas y picaduras de insectos, sin residuos de tierra, y pesando aproximadamente .500kg.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Garrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0232	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Lechuga romana: Características: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente y compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas y de picadura de insectos, sin residuos de tierra, y con peso aproximado de .500 kg.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

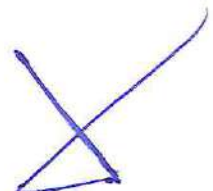
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0157	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Limón agro. 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color (cáscara de color verde brillante), textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Prácticamente libre de daños que no estén completamente cicatrizados. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Melendez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0171	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Mandarina: Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORO: 	SUPERVISO: 	AUTORIZO:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA





Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0169	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0158	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Manzana golden: Características: Manzana Golden Fruto redondo de Cáscara delgada brillante, pulpa de textura fuerte, aromático libre de plagas y de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0159	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Melón chino: Características: Fruto de carne jugosa y dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0160	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Naranja para jugo: Características: fruto de forma globosa con pulpa dividida en gajos, Cáscara delgada, lustrosa y fresca, tamaño y color uniforme, sin presentar manchas pardas, evitar las de cáscara gruesa y dura, magulladas o con olor ha fermentado, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZO: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0234	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Nopales: Características: tamaño: mediano, de consistencia tierna de color verde uniforme, textura firme lisa y brillante, sin espinas, sin hendiduras y sin manchas ni picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORO: L.N. Pamela-E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan-Carlos Castillo Carrión	AUTORIZO: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0235	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Papa amarilla: Características, frescura, firmeza, color amarillo claro, tamaño mediano, libre de magulladuras de grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0161	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Papaya maradol: Características: fruto grande redondo o elipsoidal, de corteza naranja delgada y lustrosa, con la parte interior hueca con muchas semillas y pulpa jugosa, azucarada y aromática color anaranjado rojizo, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0238	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Pepino: Características: Fruto de tamaño mediano, color: verde oscuro, textura tersa, lisa y brillante, consistencia dura y sin manchas 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0168	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Pera: Pera mantequilla, Características: Cáscara delgada su color deberá tener una apariencia verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura y fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0239	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Perejil: Características: Hojas frescas, de color verde brillante, su tallo crujiente, aromático, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela-E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0237	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACION: 04 de diciembre 2023
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.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0236	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0162	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Piña esmeralda: Características: Fruto de forma ovalada con numerosas piezas leñosas triangulares colocadas en forma de escama a lo largo de un eje común, de consistencia firme, sin manchas, corona formada por hojas tiesas de color verde, cáscara amarilla o con tonos rojizos, aroma fuerte y dulce en la base.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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, libre de plagas y picaduras de insectos, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0179	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela-E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0163	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano macho: Características: Fruto alargado de Cáscara de color amarillo pálido homogéneo, textura firme y bien sujeta a la penca, evitar los que presentan zonas blandas o manchas muy oscuras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0164	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano tabasco: Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme y bien sujeto a la penca, sin estar golpeado ni con magulladuras, evitar los que presentan zonas blandas o manchas oscuras, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0240	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Poro: Tubérculo de bulbo alargado color blanco formado por múltiples capas tiernas, con tallos verdes, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan-Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Wieléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0241	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Rábano: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, variedad de forma redondo, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas 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.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0165	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Sandía rayada: Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa y apariencia fresca, con pulpa roja jugosa y dulce con semillas color negro.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Melendez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0272	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0242	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Mejéndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0180	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Tejocote: Características: Fruto con cáscara de color amarillo y tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte y dulzón apariencia fresca, sin presentar manchas pardas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0243	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Tomate verde: Características: fruto redondo de color verde sin cáscara, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 verde característico, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0166	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Toronja: Características: Fruto de forma globoso con color de la cáscara amarillo, delgada, lustrosa, firme al tacto y apariencia fresca la tonalidad de su pulpa que va desde amarillo pálido hasta rojo intenso.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0175	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Tuna: Características: Cáscara de color uniforme verde amarillento, sin presentar manchas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0174	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Uva: Fruto comestible Características: Apariencia fresca, piel tersa color verde, debe verse carnosa y limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0244	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Verdoia gas: 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0245	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0247	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Zanahoria: Características: tubérculo color naranja brillante, de tamaño mediano, firme, fresca libre de magulladuras de grietas o alteraciones, uniformes, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0148	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Almeja: Almeja Campeche, Características sensoriales propias de la almeja, concha cerrada sin residuos de tierra o arena, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 zoosanitaria. 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 REALIZARÁN: Características sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marcan las Normas
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno 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		
ELABORO: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISO: Mtro. Juan Carlos Castillo Camón	AUTORIZO: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0133	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Bistec de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, cortes de 120 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0142	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Chicharrón: Comprobar características físicas: color: amarillo, olor: no rancio, textura: seca y poca áspera libre de vellosidades, consistencia: delgado y crujiente, conservación: en lugar fresco y seco, limitación de grasa 75%, proveedor que posea Reg. S.S.A.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0141	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 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		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Melendez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0137	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL: Cuete de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: I. N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Melendez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0136	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Falda de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Melendez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA /



Lote 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0147	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Filete de pescado (Tilapia): Características físicas: son lonjas de carne blanca separadas del cuerpo, mediante cortes paralelos a la espina dorsal provenientes del pez, libres de toda porción de carne 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 zoosanitaria. 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 REALIZARÁN: Características sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marcan las Normas
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar-González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0139	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Maciza de cerdo: Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte grueso en forma de cubo de 150 gr de pulpa pernil, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

Lote 3

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0134	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0140	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Molida de cerdo: Comprobar características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: elástica y ligeramente húmeda, especificaciones físico químicas: 20%, grasa mínima 80% cárnico, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 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		
ELABORÓ: L. N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0135	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Molida de res: Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: elástica, 10% grasa mínima, 90 % carne selecta de res (pulpa), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 zoosanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0144	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Muslo de pollo: Olor: característico, fresco y agradable, textura: carne firme y rosada, húmedo, sin piel, sin grasa, 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 REALIZARÁN: Características: Sensoriales: gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrion	AUTORIZÓ: Dra. Judith Melendez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

Lote 3

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0138	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Pancita de res: Comprobar características físicas: color: amarillo claro, olor: característico, textura: firme y elástica, del cayo, cacarizo y libro proporcionalmente precocido, ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por 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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Verificar que la fecha de empaque sea de 24 horas de anticipación.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0146	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Pechuga de pollo: Carne firme y rosada, con huesos color blanco, sin piel, olor: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, sin pedazos de ala o pescuezo, libre de vísceras, grasa 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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0143	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Pierna de cerdo: Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, mínimo porcentaje de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar-González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 4

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0149	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Embutidos Chorizo: Embutido elaborados con las entrañas del cerdo Características Sensoriales propias del chorizo, con 80% de carne y 20% de grasa, bordes rescos 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 deberá entregarse en bolsa de polipropileno biodegradable de media densidad al alto vacío, marca registrada e información nutrimental y fecha de caducidad visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSA1-1993. 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 4

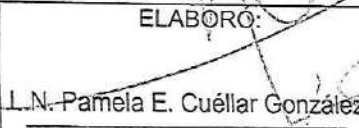
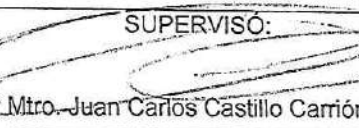
FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0155	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Embutidos Jamón de pavo: Elaborado con carne de muslo de pavo, Verificar las especificaciones técnicas: % de humedad, % Grasa, % Humedad máximo, % proteína adicionada 2, % Fécula máximo 5, bajo en sal. Verificar estrictamente las características Sensoriales, carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme, compacta y el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, gramaje de 30 gr cada rebanada. Empaquetado por kilo al alto vacío con etiqueta que contenga marca registrada, gramaje, fecha de caducidad, e información nutrimental		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 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		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 4

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0145	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Embutidos Salchicha de Pavo: Elaborado de muslo de pavo, Verificar las especificaciones técnicas: % Proteína 9.8, % Almidón 7.7, % Proteína de soya 2. Empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 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		
ELABORO:  L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ:  Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ:  Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 4

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0153	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Embutidos Tocino: Producto de charcutería, elaborado de grasa de cerdo con carne. Presentación por kilo en Empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 5

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0181	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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, productos 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, grumos, hongos y separación de suero. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
I. N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 5

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0187	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: 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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. Comprobar las condiciones de limpieza del producto y la presentación de los envases primarios o colectivos (cajas de cartón corrugado para 360 pzas con separadores de plástico para 30 piezas perfectamente limpias que no existe derrame 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		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan-Carlos Castillo-Carrón	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 5

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0188	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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, productos 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 Fisicoquímicas y Microbiológicas, Información Comercial Y Métodos de Prueba		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en botes de plástico cerrados y sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 5

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0189	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Yoghurt ligh: 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, productos 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 Fisicoquímicas y Microbiológicas, Información Comercial Y Métodos de Prueba		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en botes de plástico cerrados y sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

Lote 5

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0190	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACION: 04 de diciembre 2023
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, productos 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 5

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0191	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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, productos 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 REALIZARÁN: 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-SSAI-1995.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 5

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0182	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Mantequilla: Características físicas: color, amarillo, olor agradable, presentación de kilo, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán 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, fórmula láctea, productos 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 REALIZARÁN: 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 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. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 5

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0183	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Queso amarillo: Características físicas: color, amarillo, olor agradable, marca registrada, presentación: 1 kilo en envolturas individuales, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, productos 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras, Verificar 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
I. N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 5

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0185	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LÁCTEOS Queso chihuahua: Características físicas: color, amarillo tenue, olor agradable, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, presentación 2 kilo (+/- 10%). En caso de que las unidades médicas requieran menos de 2 kilos deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, productos 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras, Verificar que 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: 	SUPERVISÓ: 	AUTORIZÓ:
L.N. Pamela E. Cuéllar González	Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 5

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0184	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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, fórmula láctea, productos 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con 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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Melendez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

Lote 6

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0203	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Bollos: 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0205	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad.		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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0202	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0204	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0192	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

Lote 6

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0196	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 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		
ELABORO: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISO: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón	AUTORIZO: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

Lote 6

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0195	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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 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 MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0194	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCION TECNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

Lote 6

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0197	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCION TÉCNICA 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 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		
ELABORO: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZO: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0201	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS 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		
ELABORO: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0198	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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 REALIZARÁN: 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 vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0200	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 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		
ELABORO: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0199	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y 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		
ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión	AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Lote 7

FICHA TÉCNICA

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 ACTUALIZACION: 04 de diciembre 2023
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: BOX LUNCH Box Lunch: Colación compuesta de un producto principal (ensalada, sándwich, sincronizada etc. Empacados en atmosfera modificada), fruta, agua y café, la presentación, deberá ser en recipientes biodegradables y compostables 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 y compostable con tapa, cuchará 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Ecurrimientos. 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 biodegradable y compostable, sellado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva y estas deberán ser entregadas en taras de plástico.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		
ELABORO: L.N. Pamela E. Cuéllar González	SUPERVISO: Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrón	AUTORIZO: Dra. Judith Meléndez Viana
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Nota: EL LICITANTE DEBERA ENTREGAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS, EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA E.M.A DE ACUERDO AL CALENDARIO DE LA EMPRESA Y CON NO MÁS DE 6 MESES DE ELABORACIÓN



BOX LUNCH

1

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

2

CAFÉ
HOT DOG INDIVIDUAL
AGUA NATURAL
FRUTA DE TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

3

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

4

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

5

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

6

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

7

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

8

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 ATUN
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

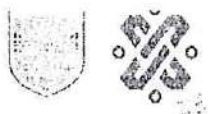
12

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

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. Para los meses que tienen 31 días se entregará el menú número 1.

Las preparaciones deberán presentarse en envases biodegradables y compostables acordes en tamaño al menú.

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



BOX LUNCH

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

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. Para los meses que tienen 31 días se entregará el menú número 1.

Las preparaciones deberán presentarse en envases biodegradables y compostables acordes en tamaño al menú.

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



RACIONES DE MENÚS

1	CANTIDAD
CAFE	5 GR
AZÚCAR	5 GR
GALLETAS SALADAS	8 PZAS
ATÚN DE LATA EN AGUA	70 GR
PAPA COCIDA SIN CÁSCARA	30 GR
CHÍCHARO 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
CAFE	5 GR
AZÚCAR	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
CAFE	5 GR
AZÚCAR	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
CAFE	5 GR
AZÚCAR	5 GR
TORTILLA DE HARINA BURRERA	1 PZA
CARNE MOLIDA DE RES	75 GR
AJO	5 GR
JITOMATE	30 GR
CEBOLLA	3 GR
PIMIENTO MORRÓN	34 GR
CHILE CHIPOTLE ADOBADO	5 GR
CREMA*	10 GR
ACEITE DE OLIVA	5 ML
FRUTA DE TEMPORADA	150 GR
AGUA NATURAL	500 ML

5	CANTIDAD
CAFE	5 GR
AZÚCAR	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
CAFE	5 GR
AZÚCAR	5 GR
PAPA COCIDA SIN CÁSCARA	83 GR
PIMIENTO COCIDO	30 GR
POLLO DESHEBRADO	60 GR
CHILE JALAPEÑO	5 GR
APIO CRUDO	15 GR
PEREJIL CRUDO PICADO	2 GR
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

Nota: Los menús deben contener: vaso 100% biodegradable y compostable, servilleta, cuchara o tenedor biodegradable.

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

* sazonar con condimentos acorde a la preparación.

* en el menú número 8: el Yogurth deberá tener la presentación original y los frutos secos deberán estar empaquetados por separado.



RACIONES DE MENÚS

7	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	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
FRUTA DE TEMPORADA	150 GR
AGUA NATURAL	500 ML

8	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	5 GR
PAN INTEGRAL	2 REB.
YOGURT NATURAL S/ AZÚCAR AÑADIDA	225 ML
PASITAS SIN SEMILLA	3 GR
PISTACHE	5 GR
NUEZ	5 GR
PIMIENTO ROJO CRUDO	30 GR
APIO CRUDO	30 GR
QUESO PANELA	50 GR
FRUTA DE TEMPORADA	150 GR
AGUA NATURAL	500 ML

9	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	5 GR
PASTA TORNILLO COCIDA	60 GR
ATÚN DE LATA EN AGUA	62 GR
CALABAZA COCIDA	20 GR
CHAMPIÑÓN 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	5 GR
AZÚCAR	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	5 GR
AZÚCAR	5 GR
PAN BAGEL SALADO	1 PZA
JAMÓN DE PAVO	2 REB
QUESO PANELA	30 GR
CEBOLLA	3 GR
ESPINACA	40 GR
LECHUGA ROMANA	30 GR
ACEITE DE OLIVA	5 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

12	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	5 GR
GALLETAS HABANERAS	8 PZAS
PAPA COCIDA SIN CÁSCARA	50 GR
ATÚN 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

Nota: Los menús deben contener: vaso 100% biodegradable y compostable, servilleta, cuchara o tenedor biodegradable.

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

* sazonar con condimentos acorde a la preparación.

* en el menú número 8: el Yogurth deberá tener la presentación original y los frutos secos deberán estar empaquetados por separado.



RACIONES DE MENÚS

13	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	5 GR
TORTILLAS DE HARINA	2 PZAS
JAMÓN 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	5 GR
AZÚCAR	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	5 GR
AZÚCAR	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
ORÉGANO SECO	AL GUSTO
SAL	AL GUSTO
FRUTA DE TEMPORADA	150 GR
AGUA NATURAL	500 ML

Nota: Los menús deben contener: vaso 100% biodegradable y compostable, servilleta, cuchara o tenedor biodegradable.

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

* sazonar con condimentos acorde a la preparación.

* en el menú número 8: el Yogurth deberá tener la presentación original y los frutos secos deberán estar empaquetados por separado.

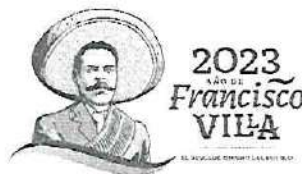
X

14



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES
JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE CONTRATOS



ANEXO 2

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

1er. Día de cada mes

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

2do. Día de cada mes

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

3er día de cada mes

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



FRUTAS Y VERDURAS

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

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

LUNES

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

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacan
Legaria
Tacubaya
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Ajusco Medip
Dr. Gregorio salas
Tlahuac
Unidad Temporal
Cuautepec "La Pastora"



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

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
Tlahuac
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Topilejo
Xoco
Milpa Alta
Villa
Iztapalapa
Balbuena
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

VIERNES

Hospital Pediátrico
Legaria
Coyoacán
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Tlahuac
Unidad Temporal
Cuauhtépec "La Pastora"



CARNES EN GENERAL

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

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

LUNES

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

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacan
Legaria
Tacubaya
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospital Materno Pediatrico
Xochimilco
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Dr. Gregorio salas
Tlahuac



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Milpa alta
Xoco
Unidad Temporal
Cuautepec "La Pastora"

MIÉRCOLES

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

JUEVES

Hospitales Materno Infantiles
Inguarán
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena
Topilejo
Xoco

VIERNES

Hospitales Pediátricos
Coyoacán
Legaria
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Tlahuac
Milpa alta
Unidad Temporal
Cuautepec "La Pastora"



EMBUTIDOS

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

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

LUNES

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

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Legaria
Coyoacan
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Dr. Gregorio Salas



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Tlahuac
Milpa Alta
Xoco
Unidad Temporal
Cuautepec "La pastora"

MIÉRCOLES

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

JUEVES

Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco



LACTEOS

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

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

LUNES

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

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Legaria
Coyoacan
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Dr. Gregorio Salas



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Tlahuac
Milpa Alta
Xoco
Unidad Temporal
Cuautepec "La pastora"

MIÉRCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales Materno Infantiles
Tlahuac
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 medicas, 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 llevara a cabo conforme el pedido mensual, no omito mencionar que la entrega de tortillas se llevara a cabo en los días señalados.

En caso de existir pedidos extraordinarios y/o cancelaciones de pan se realizara 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.

TORTILLAS

LUNES

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

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Legaria
Coyoacán
Tacubaya



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Dr. Gregorio Salas
Tlahuac
Milpa Alta
Xoco

MIÉRCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales Materno Infantiles
Tlahuac
Magdalena Contreras
Clínica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales generales
Dr. Enrique Cabrera
Unidad Temporal
Cuautepec "La Pastora"

JUEVES

Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

X

11



COLACIONES

La colación será entregado a las unidades medicas, 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
Topilejo
Dr. Rubén Leñero
Tlahuac
Villa
Xoco
Cuajimalpa
Torre Médica Tepepan
Unidad Temporal
Cuautepec "La Pastora"
Hospitales Maternos Infantiles
Inguaran
Hospitales Pediátricos
Coyoacan
Iztacalco
Iztapalapa
Tacubaya
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
CRUM
Centro Regulador de Urgencias
Reclusorios
Reclusorio Preventivo Varonil Norte
Centro de Readaptación Social Varonil Sur
Unidad Médica Reclusorio Oriente
Centro de Readaptación Social Masculino Penitenciaria de Santa Martha



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

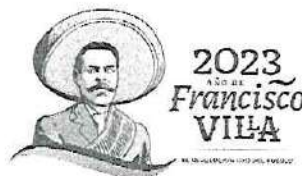
Centro de Readaptación Social Varonil Santa Martha
Centro Femenil de Readaptación Social Santa Martha
Centro de Sanciones Administrativas "Torito"
Comunidad de Desarrollo para Adolescentes Mujeres
Comunidad de Desarrollo Integral para Adolescentes

X



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES
JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE CONTRATOS



ANEXO 3

(RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES, UNIDADES MÉDICAS, RECLUSORIOS Y CENTROS DE READAPTACIÓN SOCIAL)



RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Generales	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Ajusco Medio	Encinos n° 41 entre Piña Nona y Hortensia. Col. Ampliación Miguel Hidalgo 4° secc. Alcaldía. Tlalpan. C.P. 14250	MNC. Sathia González Guzmán
Balbuena	Av. Cecilio Robelo y Sur 103 Col. Aeronáutica Militar C.P. 15900 Alcaldía Venustiano Carranza	Dtta. Verónica María Mendoza Zavala
Dr. Gregorio Salas	Calle del Carmen no. 42 Col. Centro, C.P. 06020 Alcaldía Cuauhtémoc	LN. Guadalupe Carrasco de la Cruz
Iztapalapa	Calz. Ermita Iztapalapa 3018 Col. Citali, Alcaldía Iztapalapa C.P.09660	LN. Ángel Pérez Hernández
Milpa alta	Prolongación Av. Nvo. León s/n Col. Villa Milpa Alta, C.P. 12000 Alcaldía Milpa alta	LN. 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	LN. Pamela Alejandra Vargas Magaña
Villa	Av. San Juan de Aragón 285 Col. Granjas Moderna C.P. 07460 Alcaldía Gustavo A. Madero	LN. Adriana Castañeda Almaraz
Hospital de Especialidades "Belisario Domínguez"	Avenida Tlahuac 4886 esquina Zacatlán de las Manzanas San Lorenzo Tezonco Alcaldía Iztapalapa	LN. María Teresa Hernandez Hernandez
Xoco	Av. México Coyoacan y Bruno Traven, Col. Xoco C.P. 03330 Alcaldía Benito Juárez	LNH. Karen Lizeth Villeda Villegas
Dr. Enrique Cabrera Cosío	Prolongación Av. 5 de mayo # 2170, Col. Ex Hacienda de Tarango Alcaldía Álvaro Obregón	Dtta. Isabel Sánchez Cortes
Tlahuac	Av. Gabriela Mistral n° 655. Col. Centro Americana y del Caribe. Alcaldía Tláhuac. C.P. 13278	LN. Carolina Meza Ramos
Clínica Hospital Emiliano Zapata	Calle Cuco Sánchez n° 71, Esq. Pedro Infante. Col. Ampliación Emiliano Zapata. Alcaldía. Iztapalapa.	LN. Ilsen J. Ponce Jurado
Torre Médica Tepepan	Calle la Joya s/n. Col Valle Escondido, Alcaldía Xochimilco	LG. Sarahi Piedra Ibarra
Unidad de Atención Medica	Av. Puerto Mazatlán n° 269. Col. La	Lic. Harumi Aiko González González



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Temporal COVID "La Pastora"	Pastora Cuauhtémoc Alcaldía. Gustavo a. Madero. C.P. 07290	
-----------------------------	---	--

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Pediátricos	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Azcapotzalco	Av. Azcapotzalco n° 731, Col. Azcapotzalco C.P. 02000, Alcaldía Azcapotzalco	LN. Jennyfer Maciel Ramírez
Coyoacán	Moctezuma n° 18, Esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Del Carmen, C.P. 04100, Alcaldía Coyoacán	LN. Alicia Ramírez Cerda
Iztacalco	Av. Coyuya y Terraplén de Río Frío S/N Col. La Cruz Alcaldía Iztaclco, C.P. 08310	LN. Verónica Roque Zenón
Peralvillo	Tolnahuac n° 14 Col. San Simón Alcaldía Cuauhtémoc C.P. 06920	LN. 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	Dtta. Ruth Álvarez García
Tacubaya	Arq. Carlos Lazo Esq. Gaviotas n° 25 Col. Tacubaya Alcaldía Miguel Hidalgo C.P. 11870.	PENDIENTE
Iztapalapa	Calzada Ermita Iztaapalapa n° 780 Col. Granjas de San Antonio Alcaldía Iztaapalapa C.P. 09070	LN. Ana María Servin Rodas
Legaríá	Calzada Legaríá n° 371 Col. México Nuevo Alcaldía Miguel Hidalgo cp. 11260	LN. Carlota Albina Medina Sánchez
Moctezuma	Oriente 158 n° 189 col. Moctezuma 2a. Sección Alcaldía Venustiano Carranza C.P. 15530	LN. Itzel Saavedra Tolentino
Villa	Av. Cantera e Hidalgo Col. Estanzuela Alcaldía Gustavo A. Madero C.P. 07050	LN. Martha López Cisneros



RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Materno Infantiles	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Materno Pediátrico Xochimilco	Calzada Nativitas y 16 de septiembre s/n. Col. Barrio de Xaltocan. Alcaldía. Xochimilco. Cp. 16090	Mtra. Zamirath Hernandez Sánchez
Inguaran	Av. Estaño n° 307, Col. Felipe Ángeles, Alcaldía Venustiano Carranza, cp. 15310	LN. Gloria Martínez García
Magdalena Contreras	Av. Luis Cabrera n° 619. Col. San Jerónimo Lídice. Alcaldía Magdalena Contreras. C.P. 10200	L.N. Jacqueline Lucio Sánchez de la Vega
Nicolás M. Cedillo	Gustavo j. S/n esq. Víctor Hernández Covarrubias. Unidad Francisco Villa. Alcaldía. Azcapotzalco. C.P. 02400	Dtta. Bertha Romeo Hernández
Tlahuac	Av. Tlahuac Chalco n° 231 Col. La Habana Alcaldía Tláhuac C.P. 13050	LN. Yadira Alicia Braulio Sánchez
Cuautepec	Av. Emiliano Zapata n° 17. Col. Cuautepec Barrio Bajo. Alcaldía Gustavo a. Madero. C.P. 07210	LND. María Dolores Cuenca
Topilejo	Santa cruz n° 1. Col. San Miguel Topilejo. Alcaldía Tlalpan. C.P. 14500	LN. Irving Cesar Almazán Rodríguez
CENDI (Hospital Dr. Rubén Leñero)	Colegio Salesiano 28, Anáhuac I Secc, 11320 Ciudad de México, CDMX, Alcaldía Miguel Hidalgo	LN. Tania Alejandra Tovar Méndez



RELACIÓN DE DIRECCIONES DE UNIDADES MÉDICAS

Toxicológicos, Centro y Reclusorios	Dirección	Jefes o Responsables Alcaldía Servicio de Dietología
Clínica de especialidades Toxicológicas Venustiano Carranza	Ernesto P. Uruchurtu s/n, esq. Prolongación Río de Churubusco. Col. López Mateos. Alcaldía. Venustiano Carranza	Nut Isabel Cristina Hernández
Toxicológico Xochimilco	Prolongación División Alcaldía Norte, esq. Avenida México. Col. San Marcos Xochimilco. Alcaldía. Xochimilco	LN. Cesia Medina Velázquez
Centro Regulador de Urgencias Médicas (CRUM)	Estand de tiro, esq. Sur 103. Col. Aeronáutica Militar. Alcaldía. Venustiano Carranza.	Lic. Noé Euridi Santiago Chica

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE RECLUSORIOS Y CENTROS DE READAPTACIÓN

Reclusorio Preventivo Varonil Norte	Jaime Nuno n° 10. Col. Cuauhtepc Barrio Bajo, C.P. 07210. Alcaldía. Gustavo A. Madero	C. Víctor Manuel Campos Tavares
Reclusorio Preventivo Varonil Sur	Martínez de Castro y Piña y Palacios s/n. Col. San Mateo Jalpa. C.P. 16800. Alcaldía. Xochimilco.	
Reclusorio Preventivo Varonil Oriente	Reforma n° 100. Col. San Lorenzo Tezonco. C.P. 09510. Alcaldía. Iztapalapa.	Lic. Christopher Iván Hernández Mondragón
Hospital del Centro de Readaptación Social Masculino Penitenciaria de Santa Martha	Calzada Ermita Iztapalapa s/n. Col. Santa Martha Acatitla. C.P. 09510. Alcaldía. Iztapalapa.	Lic. Jacobo Muñoz Reyes
Centro Varonil de Reinserción Social Santa Martha	Calle Morelos s/n. Col. Paraje Zacatepec. C.P. 09560. Alcaldía. Iztapalapa.	Lic. Carlos Edgar Tirado Padilla
Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha	Calzada Ermita Iztapalapa n° 4037. Col. Santa Martha Acatitla. C.P. 09560. Alcaldía. Iztapalapa.	C. Claudia Galván Valencia
Centro de Sanciones Administrativas y de Integración Social	Lago Gascazonica y Aquiles Serdan. Col. Huichapan. C.P. 11290. Alcaldía. Miguel Hidalgo.	C. Marco Antonio López Hernández
Comunidad de Atención Especializada para Mujeres (CAEM)	Periférico sur n°4866. Col. Guadalupita. C.P. 14308. Alcaldía. Tlalpan.	Lic. Luis Manuel Arjona Pérez
Comunidad de Internamiento Preventivo (CIP)	Obrera Mundial y Calle Petén s/n. Col. Narvarte. C.C. 03020. Alcaldía. Benito Juárez.	Lic. Fernando Rodríguez Arias
Comunidad de Atención Especializada para Adolescentes (CAEA)	Av. San Fernando #1 Col. Tlalnepantla. Alcaldía. Tlalpan C.P. 140514	Dra. Maribel García Camacho
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria Torre I	Av. Tecnológico sin numero Col. Alcaldía Bosque Alcaldía Gustavo A. Madero C.P. 07210	Dra. Gabriela Sánchez Sánchez
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria Torre II	Av. Tecnológico sin numero Col. Alcaldía Bosque Alcaldía Gustavo A. Madero C.P. 07210	Dra. Gabriela Sánchez Sánchez
Centro Varonil de Reinserción Psicosocial (CEVAREPSI)	Calle Javier Piña y Palacios, esq. Martínez de Castro sin numero Col. Pueblo San Mateo Jalpa C.P 16800 Alcaldía Xochimilco	Dr. Raúl Barajas Ceja

SECRETARÍA DE SALUD

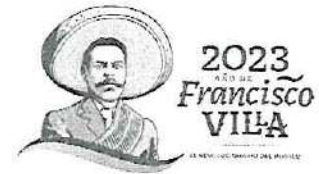
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias
Subdirección de Operación Hospitalaria

Alfaro n° 23, 5° Piso. Col. Nápoles. C.P. 03310
Del. Benito Juárez. Tel. 51021200 Ext. 1241
dsgsa@salud.cdmx.gob.mx
salud@cdmx.gob.mx



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES
JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE CONTRATOS

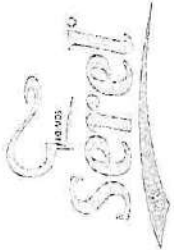


ANEXO 4

(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 LA 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, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES
JUD DE COMPRAS Y CONTROL DE MATERIALES

MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUAREZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
PRESENTE

CIUDAD DE MÉXICO, A 22 DE DICIEMBRE DE 2023.



ATN: LIC. TATIANA JOSSELINE ZUÑIGA MORÁN
JEFA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE
COMPRAS Y CONTROL DE MATERIALES

COTIZACIÓN
PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2024

EN REFERENCIA AL OFICIO DE SOLICITUD DE COTIZACIÓN No. 55CDMX/DGAF/DRMAS/SRM/JUDCCM/REQ. 033-2024/2993/2023, PONEMOS A CONSIDERACIÓN NUESTRA COTIZACIÓN

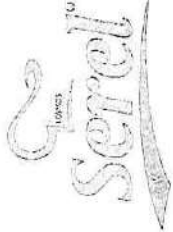
No.	CÓDIGO CABMSDF	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	MARCA	UNIDAD DE MEDIDA	PAÍS DE ORIGEN	CANTIDAD SOLICITADA	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
LOTE: 1 ABARROTES								
1	2211000470	ABLANDADOR DE CARNE	MCCORMICK	FRASCO 155 GR.	MÉXICO	338	\$ 27.95	\$ 9,447.10
2	2211000474	ACEITE DE MAIZ	PATRONA	LITRO	MÉXICO	204	\$ 73.24	\$ 14,940.96
3	2211000008	ACEITE DE OLIVA	CARBONELL	LATA 450 ML	MÉXICO	484	\$ 153.09	\$ 74,095.56
4	2211000472	ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA	PATRONA	LITRO	MÉXICO	11630	\$ 70.40	\$ 818,752.00
5	2211000012	ACEITUNAS	VERMEX	KILO	MÉXICO	276	\$ 181.00	\$ 49,956.00
6	2211000020	AGUA NATURAL BOTELLA 500 ML	E PURA	PIEZA 500 ML.	MÉXICO	260268	\$ 5.21	\$ 1,355,996.28
7	2211000028	ALONJOLI	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	51	\$ 89.12	\$ 4,545.12
8	2211000046	ALBERION	EL LABRADOR	KILO	MÉXICO	114	\$ 34.49	\$ 3,931.86
9	2211000476	ALMENDRA EMPAQUETADA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	220	\$ 342.66	\$ 75,385.20
10	2211000038	AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	153	\$ 89.33	\$ 13,667.49
11	2211000044	ARROZ	SANTA ISABEL	KILO	MÉXICO	6055	\$ 37.18	\$ 225,124.90

OFICINAS CORPORATIVAS
AV. LOMAS DE SOTELO No. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO,
C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE891129GSI,
licitaciones@ck.com.mx TEL. [REDACTED]

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



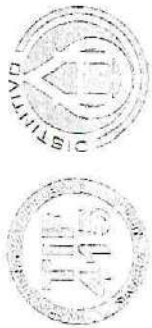
PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.
SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018
SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS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



12	2211000048	ATE DE FRUTAS <<<	LA COSTEÑA	LATA 700 GR.	MÉXICO	3069	\$	56.12	\$	172,232.28
13	2211000050	ATÚN (I)	NAIR	LATA 140	MÉXICO	23486	\$	25.58	\$	600,771.88
14	2211000050	ATÚN (II)	NAIR	LATA 1.880	MÉXICO	1267	\$	341.63	\$	432,845.21
15	2211000054	AVENA	SANTA ISABEL	KILO	MÉXICO	294	\$	47.18	\$	13,870.92
16	2211000056	AZÚCAR	LA NUEVA ERA	KILO	MÉXICO	20745	\$	31.74	\$	658,446.30
17	2211000056	AZÚCAR	DOMINÓ	PIEZA 5 GR.	MÉXICO	371268	\$	0.33	\$	122,518.44
18	22110000478	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA +++	ARM & HAMMER	PAQUETE 227 GR.	MÉXICO	122	\$	35.35	\$	4,312.70
19	2211000068	CACAHUATE	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	130	\$	93.09	\$	12,101.70
20	2211000072	CAFE DE GRANO	LA CORDOBESA	KILO	MÉXICO	2120	\$	219.20	\$	464,704.00
21	2211000074	CAFE SOLUBLE	NESSAFE	PIEZA 2 GR.	MÉXICO	271309	\$	2.51	\$	680,985.59
22	2211000078	CAJETA <<<	CHAPARRAL	FRASCO 660 GR.	MÉXICO	342	\$	88.89	\$	30,400.38
23	2211000090	CANELA EN RAJA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	303	\$	474.85	\$	143,879.55
24	2211000090	CANELA MOLIDA	MCCORMICK	FRASCO 63 GR.	MÉXICO	282	\$	62.14	\$	17,523.48
25	2211000112	CEREALES	GERBER	LATA O BOLSA 270 GR.	MÉXICO	1095	\$	73.87	\$	80,887.65
26	2211000126	CHILE ANCHO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	206	\$	179.35	\$	36,946.10
27	2211000126	CHILE ARBOL	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	90	\$	172.88	\$	15,559.20
28	2211000126	CHILE CHIPOTLE	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	57	\$	192.61	\$	10,978.77
29	2211000126	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LA COSTEÑA	LATA 220 GR.	MÉXICO	1075	\$	28.84	\$	31,003.00
30	2211000126	CHILE GUAJILLO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	390	\$	173.56	\$	67,688.40
31	2211000126	CHILE JALAPEÑO RAJA	SAN MARCOS	LATA 800 GR.	MÉXICO	3076	\$	44.12	\$	135,713.12
32	2211000126	CHILE MORITA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	86	\$	173.67	\$	14,935.62
33	2211000126	CHILE PASILLA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	197	\$	199.99	\$	39,398.03
34	2211000132	CHOCOLATE EN POLVO <<<	CHOCO MILK	LATA 800 GR.	MÉXICO	373	\$	194.85	\$	72,679.05
35	2211000132	CHOCOLATE EN TABILLAS <<<	IBARRA	PAQUETE 540 GR.	MÉXICO	389	\$	115.50	\$	44,929.50
36	2211000486	CIRUELA PASA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	87	\$	112.70	\$	9,804.90
37	2211000488	CLAVO MOLIDO	EL CRIOLLO	FRASCO 60GR.	MÉXICO	205	\$	69.30	\$	14,206.50

AV. LOMAS DE SOTELO No. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C PSE891129G51, licitaciones@ck.com.mx TEL. 55

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, TEL.



PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

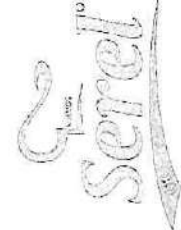
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA 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



38	2211000150	COMINO	MCCORMICK	FRASCO 55 GR.	MÉXICO	192	\$	54.31	\$	10,427.52
39	2211000282	CONCENTRADO CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3.785 LT (1 GALON)	BREST	PIEZA GALON DE 3.785 LT.	MÉXICO	695	\$	116.96	\$	81,287.20
40	2211000154	CONSUME	KOSLAND	KILO	MÉXICO	1230	\$	62.71	\$	77,133.30
41	2211000490	CURRY	EL CRIOLLO	FRASCO 60 GR.	MÉXICO	141	\$	45.23	\$	6,377.43
42	2211000036	FECLULA DE MAÍZ	MAIZENA	PAQUETE 425 GR.	MÉXICO	1257	\$	65.16	\$	81,906.12
43	2211000274	FLOR DE JAMAICA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	1506	\$	173.41	\$	261,155.46
44	2211000194	FRIJOL	SANTA ISABEL	KILO	MÉXICO	9547	\$	53.14	\$	507,327.58
45	2211000200	FRUTA EN ALMIBAR	LA COSTEÑA	LATA 800 GR	MÉXICO	9337	\$	66.41	\$	620,070.17
46	2211000202	GALLETAS MARIAS <<<	GAMESA	CAJA 850 GR.	MÉXICO	5000	\$	76.48	\$	382,400.00
47	2211000202	GALLETAS SALADAS <<<	GAMESA	CAJA 504 GR.	MÉXICO	1206	\$	86.28	\$	104,053.68
48	2211000224	GARBANZA	SANTA ISABEL	KILO	MÉXICO	383	\$	46.49	\$	17,805.67
49	2211000226	GELATINA DE AGUA <<<	D'GARI	PAQUETE 720 GR.	MÉXICO	6779	\$	124.92	\$	846,832.68
50	2211000226	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS	FRUTEVIA	PAQUETE 25 GR.	MÉXICO	2700	\$	14.21	\$	38,367.00
51	2211000112	GRANOLA <<<	MAXINOLA	KILO	MÉXICO	360	\$	97.98	\$	35,272.80
52	2211000242	HABA PELADA	EL LABRADOR	KILO	MÉXICO	420	\$	112.66	\$	47,317.20
53	2211000244	HARINA DE ARROZ	TRES ESTRELLAS	PAQUETE 500 GR.	MÉXICO	865	\$	35.95	\$	31,096.75
54	2211000250	HARINA DE MAÍZ	MINSA	KILO	MÉXICO	110	\$	22.57	\$	2,482.70
55	2211000256	HARINA DE TRIGO	LAZIALI	KILO	MÉXICO	284	\$	28.67	\$	8,142.28
56	2211000244	HARINA PARA HOT CAKES	TRES ESTRELLAS	PAQUETE 500 GR.	MÉXICO	1437	\$	40.04	\$	57,537.48
57	2211000112	HOJUELAS DE MAÍZ <<<	NESTLE	PAQUETE 500 GR.	MÉXICO	1375	\$	83.20	\$	114,400.00
58	2211000276	JARABE DE MAÍZ	KARO	FRASCO 500 ML.	MÉXICO	445	\$	95.73	\$	42,599.85
59	2211000282	JUGO DE MANZANA	JUMEX	LITRO	MÉXICO	16595	\$	35.82	\$	594,432.90
60	2211000282	JUGO DE UVA	JUMEX	LITRO	MÉXICO	2615	\$	35.82	\$	93,669.30
61	2211000282	JUGO INDIVIDUAL	JUMEX	PIEZA 200 ML.	MÉXICO	31663	\$	11.76	\$	372,356.88
62	2211000286	LECHE CONDENSADA	LA LECHERA	LATA 375 GR.	MÉXICO	693	\$	46.50	\$	32,224.50

[Handwritten signature]

OFICINAS CORPORATIVAS

AV. LOMAS DE SOTELO No. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO,

C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C PSE891129GSI.

licitaciones@ck.com.mx TEL

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, TEL

[Handwritten signature]



PRODUCTOS SEHEL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

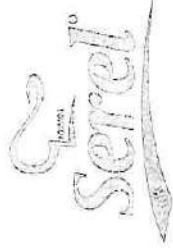
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA 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



63	2211000288	LECHE EVAPORADA	CARNATION CLAVEL	LATA 360 GR.	MÉXICO	779	\$	32.94	\$	25,660.26
64	2211000286	LECHE SEMIDESCREMADA	LALA	LITRO	MÉXICO	140885	\$	28.83	\$	4,055,948.55
65	2211000292	LENTEJAS	SANTA ISABEL	KILO	MÉXICO	738	\$	46.61	\$	34,398.18
66	2211000018	MAYONESA	LA COSTEÑA	FRASCO 725 GR.	MÉXICO	2996	\$	82.19	\$	246,241.24
67	2211000018	MAYONESA	CHEFS	PIEZA 8 GR.	MÉXICO	29210	\$	0.55	\$	16,065.50
68	2211000272	MERMELADA <<<	CLEMENTE JACQUES	FRASCO 980 GR.	MÉXICO	328	\$	81.56	\$	26,751.68
69	2211000334	MIEL DE ABEJA	CARLOTA	FRASCO 500 GR.	MÉXICO	376	\$	126.74	\$	47,654.24
70	2211000500	MOLE ROJO EN POLVO	MONARCA	KILO	MÉXICO	365	\$	89.21	\$	32,561.65
71	2211000018	MOSTAZA	MCCORMICK	FRASCO 430 GR.	MÉXICO	324	\$	37.03	\$	11,997.72
72	2211000018	MOSTAZA	CHEFS	PIEZA 5 GR.	MÉXICO	27488	\$	0.55	\$	15,118.40
73	2211000348	NUEZ	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	199	\$	450.53	\$	89,655.47
74	2211000184	OREGANO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	22	\$	106.73	\$	2,348.06
75	2211000508	PASAS	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	404	\$	85.14	\$	34,396.56
76	2211000510	PEPITA VERDE ENTERA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	128	\$	140.27	\$	17,954.56
77	2211000366	PILONCILLO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	432	\$	35.86	\$	15,491.52
78	2211000368	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	MCCORMICK	FRASCO 66 GR.	MÉXICO	310	\$	151.21	\$	46,875.10
79	2211000368	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	MCCORMICK	FRASCO 64 GR.	MÉXICO	360	\$	94.30	\$	33,005.00
80	2211000294	POLVO PARA HORNEAR +++	PRONTO	LATA 454 GR.	MÉXICO	71	\$	60.52	\$	4,296.92
81	2211000018	PURE DE TOMATE	DEL FUERTE	LITRO	MÉXICO	540	\$	44.04	\$	23,781.60
82	2211000398	SAL CON AJO	MCCORMICK	FRASCO 125 GR.	MÉXICO	361	\$	32.80	\$	11,840.80
83	2211000398	SAL CON CEBOLLA	MCCORMICK	FRASCO 125 GR.	MÉXICO	351	\$	31.09	\$	10,912.59
84	2211000398	SAL DE COCINA	SAL SOL	KILO	MÉXICO	489	\$	13.06	\$	6,386.34
85	2211000398	SAL DE MESA	SAL SOL	KILO	MÉXICO	1992	\$	13.06	\$	26,015.52
86	2211000018	SALSA CATSUP	CLEMENTE JACQUES	FRASCO 340 GR.	MÉXICO	912	\$	23.24	\$	21,194.88
87	2211000018	SALSA CATSUP	DONA CHUY	PIEZA 8 GR.	MÉXICO	28670	\$	0.55	\$	15,768.50
88	2211000406	SALSA DE SOYA	KIKKOMAN	FRASCO 296 GR.	MÉXICO	284	\$	101.43	\$	28,806.12
89	2211000018	SALSA INGLESA	CROSSE & BLACKWELL	FRASCO 290 ML.	MÉXICO	298	\$	97.85	\$	29,159.30
90	2211000018	SALSA JALAPEÑO	LA PRETERIA	PIEZA 8 GR.	MÉXICO	32814	\$	0.55	\$	18,047.70
91	2211000358	SOPA DE CODO	MILLCO	PAQUETE 200 GR.	MÉXICO	10563	\$	8.02	\$	84,715.26
92	2211000358	SOPA DE ESTRELLA	MILLCO	PAQUETE 200 GR.	MÉXICO	1890	\$	8.02	\$	15,157.80

OFICINAS CORPORATIVAS

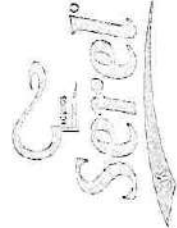
PLANTA DE PROCESOS TIF 415

AV. LOMAS DE SOTELO No. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C PSE891129G51, licitaciones@ck.com.mx TEL. [REDACTED]

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, TEL. [REDACTED]



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 LA 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



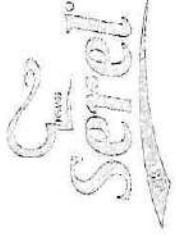
93	2211000358	SOPA DE FIDEO	MILCO	PAQUETE 200 GR.	MÉXICO	4920	\$	8.02	\$	39,458.40
94	2211000358	SOPA DE SPAGUETTY	MILCO	PAQUETE 200 GR.	MÉXICO	9063	\$	8.02	\$	72,685.26
95	2211000358	SOPA DE TALLARIN	LA MODERNA	PAQUETE 200 GR.	MÉXICO	1564	\$	12.55	\$	19,628.20
96	2211000358	SOPA MENUDA	MILCO	PAQUETE 200 GR.	MÉXICO	2442	\$	8.02	\$	19,584.84
97	2211000522	SOYA TEXTURIZADA	MONARCA	KILO	MÉXICO	148	\$	54.55	\$	8,073.40
98	2211000412	TAMARINDO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	1853	\$	62.44	\$	115,701.32
99	2211000434	VAINILLA +++	DEIMAN	FRASCO 250 ML	MÉXICO	364	\$	29.53	\$	10,748.92
100	2211000524	VINAGRE	CLEMENTE JACQUES	FRASCO 1 LITRO	MÉXICO	287	\$	21.50	\$	6,170.50
LOTE: 2 FRUTAS Y VERDURAS										
1	2211000016	ACELGA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	3055	\$	14.64	\$	44,725.20
2	2211000022	AGUACATE HASS	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	7582	\$	79.60	\$	603,527.20
3	2211000026	AJO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	1245	\$	103.01	\$	128,247.45
4	2211000042	APIO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	1098	\$	15.42	\$	16,931.16
5	2211000062	BERROS	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	108	\$	33.25	\$	3,591.00
6	2211000064	BETABEL	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	1313	\$	11.50	\$	15,099.50
7	2211000066	BROCOLI	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	4682	\$	28.91	\$	135,356.62
8	2211000082	CALABAZA ITALIANA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	26414	\$	14.54	\$	384,059.56
9	2211000088	CAMOTE	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	1602	\$	42.58	\$	68,213.16
10	2211000094	CAÑA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	720	\$	14.53	\$	10,461.60
11	2211000108	CEBOLLA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	15205	\$	21.77	\$	331,012.85
12	2211000116	CHABACANO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	1940	\$	94.59	\$	183,504.60
13	2211000436	CHAMPIÑONES	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	5735	\$	125.05	\$	717,161.75

OFICINAS CORPORATIVAS
AV. LOMAS DE SOTELO No.1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO,
C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C PSEB91129G51.
licitaciones@ck.com.mx TEL

PLANTA DE PROCESO TE 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, TEL



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 LA 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



14	2211000120	CHAYOTE	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	30459	\$	15.83	\$	482,165.97
15	2211000124	CHICHARO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	3987	\$	107.77	\$	429,678.99
16	2211000126	CHILE POBLANO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	4448	\$	36.81	\$	163,730.88
17	2211000126	CHILE SERRANO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	1209	\$	36.48	\$	44,104.32
18	2211000134	CILANTRO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	1040	\$	14.12	\$	14,684.80
19	2211000136	CIRUELA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	4350	\$	102.87	\$	447,484.50
20	2211000144	COL	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	1767	\$	19.46	\$	34,385.82
21	2211000146	COLIFLOR	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	1733	\$	24.37	\$	42,233.21
22	2211000174	DURAZNO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	5017	\$	94.78	\$	475,511.26
23	2211000176	ELIOTE	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	4704	\$	33.40	\$	157,113.60
24	2211000310	ELOTE	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	PIEZA	MÉXICO	8983	\$	10.88	\$	97,735.04
25	2211000180	EPAZOTE	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	451	\$	13.16	\$	5,935.16
26	2211000186	ESPINACAS	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	8241	\$	27.61	\$	227,534.01
27	2211000192	FRESA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	6073	\$	132.09	\$	802,182.57
28	2211000240	GUAYABA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	26223	\$	35.32	\$	926,196.36
29	2211000180	HIERBAS DE OLO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	111	\$	52.76	\$	5,856.36
30	2211000278	JICAMA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	6133	\$	14.95	\$	91,688.35
31	2211000418	JITOMATE GUAJILLO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	57447	\$	22.98	\$	1,320,132.06

OFICINAS CORPORATIVAS
AV. LOMAS DE SOTELO No. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO,
C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE891129G51.
licitaciones@ck.com.mx TEL. [REDACTED]

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, TEL. [REDACTED]



PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. (

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

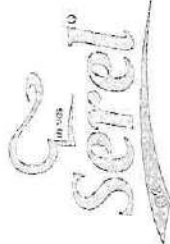
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA 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



32	2211000290	LECHUGA OREJONA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	PIEZA	MÉXICO	2300	\$	21.27	\$	48,921.00
33	2211000290	LECHUGA ROMANA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	PIEZA	MÉXICO	6025	\$	24.17	\$	145,624.25
34	2211000298	LIMON AGRIO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	8341	\$	34.00	\$	283,594.00
35	2211000314	MANDARINA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	7332	\$	20.03	\$	146,859.96
36	2211000316	MANGO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	7812	\$	29.16	\$	227,797.92
37	2211000322	MANZANA GOLDEN	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	51889	\$	79.11	\$	4,104,938.79
38	2211000330	MELON CHINO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	31329	\$	21.92	\$	686,731.68
39	2211000344	NARANJA PARA JUGO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	25047	\$	13.19	\$	330,369.93
40	2211000032	NOPALES	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	5772	\$	21.97	\$	126,810.84
41	2211000354	PAPA AMARILLA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	32229	\$	19.31	\$	622,341.99
42	2211000356	PAPAYA MARADOL	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	38361	\$	30.84	\$	1,183,053.24
43	2211000032	PEPINO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	3790	\$	20.11	\$	76,216.90
44	2211000364	PERA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	41077	\$	59.42	\$	2,440,795.34
45	2211000032	PEREJIL	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	540	\$	24.75	\$	13,365.00
46	2211000514	PIMIENTO MORRON ROJO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	2294	\$	65.85	\$	151,059.90
47	2211000514	PIMIENTO MORRON VERDE	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	2119	\$	64.79	\$	137,290.01
48	2211000370	PIÑA ESMERALDA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	19279	\$	24.18	\$	466,166.22
49	2211000374	PLÁTANO DOMINICO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	10635	\$	30.25	\$	321,708.75

OFICINAS CORPORATIVAS

AV. LOMAS DE SOTELO No. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO,

C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE891129G51.

licitaciones@ck.com.mx TEL

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, TEL.



(PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.)

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

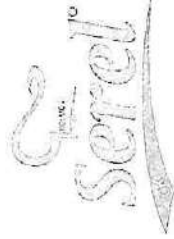
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA 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



50	2211000374	PLATANO MACHO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	4766	\$	21.77	\$	103,755.82
51	2211000374	PLATANO TABASCO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	23090	\$	19.34	\$	446,560.60
52	2211000516	PORO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	277	\$	24.81	\$	6,872.37
53	2211000386	RABANO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	368	\$	13.06	\$	4,806.08
54	2211000400	SANDIA RAYADA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	18898	\$	12.24	\$	231,311.52
55	2211000414	TÉ DE LIMÓN	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	345	\$	24.89	\$	8,567.05
56	2211000414	TÉ DE MANZANILLA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	374	\$	19.28	\$	7,210.72
57	2211000416	TEJOCOTE	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	825	\$	32.76	\$	27,027.00
58	2211000420	TOMATE VERDE	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	7924	\$	20.61	\$	163,313.64
59	2211000422	TORONJA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	6715	\$	16.08	\$	107,977.20
60	2211000430	TUNA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	3127	\$	14.61	\$	45,685.47
61	2211000432	UVA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	8183	\$	108.94	\$	891,456.02
62	2211000032	VERDOLAGAS	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	258	\$	12.58	\$	3,245.64
63	2211000180	YERBABUENA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	96	\$	19.75	\$	1,896.00
64	2211000442	ZANAHORIA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	38960	\$	13.33	\$	519,336.80
LOTE: 3 CARNICOS										
1	2211000034	ALMEJA	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	556	\$	42.38	\$	23,563.28
2	2211000210	BISTEC DE RES	TIF A GRANEL	KILO	MÉXICO	27630	\$	326.82	\$	9,030,036.60
3	2211000482	CHICHARRON	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	557	\$	169.17	\$	94,227.69
4	2211000484	CHULETA DE CERDO	TIF A GRANEL	KILO	MÉXICO	1919	\$	180.05	\$	345,515.95

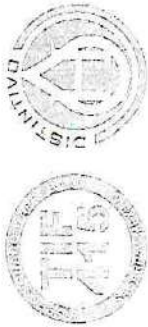
OFICINAS CORPORATIVAS

AV. LOMAS DE SOTELO No.1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDIA MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MEXICO. R.F.C PSE891129G51.

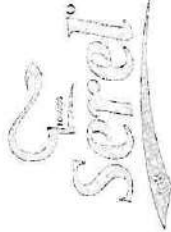
licitaciones@ck.com.mx TE

PLANTA DE PROCESO TIF 415

EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. FIDIO DEL MORAL, ALCALDIA IZTAPALAPA, C.D. 06040, CIUDAD DE MÉXICO, TEL.



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 LA 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



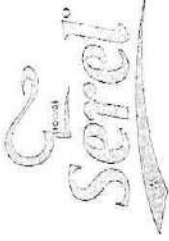
5	2211000210	CUETE DE RES	TIF A GRANEL	KILO	MÉXICO	2247	\$	326.82	\$	734,364.54
6	2211000210	FALDA DE RES	TIF A GRANEL	KILO	MÉXICO	8783	\$	283.00	\$	2,485,589.00
7	2211000492	FILETE DE PESCADO	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	KILO	MÉXICO	9086	\$	148.79	\$	1,351,905.94
8	2211000498	MACIZA DE CERDO	TIF A GRANEL	KILO	MÉXICO	7761	\$	169.11	\$	1,312,462.71
9	2211000210	MACIZA DE RES	TIF A GRANEL	KILO	MÉXICO	11501	\$	289.34	\$	3,327,699.34
10	2211000502	MOLIDA DE CERDO	TIF A GRANEL	KILO	MÉXICO	1236	\$	156.51	\$	193,446.36
11	2211000210	MOLIDA DE RES	TIF A GRANEL	KILO	MÉXICO	12766	\$	207.11	\$	2,643,986.26
12	2211000376	MUSLO DE POLLO	TIF BACHOCO	KILO	MÉXICO	54352	\$	96.68	\$	5,254,751.36
13	2211000506	PANCITA DE RES	TIF A GRANEL	KILO	MÉXICO	1897	\$	136.15	\$	258,276.55
14	2211000376	PECHUGA DE POLLO	TIF BACHOCO	KILO	MÉXICO	24624	\$	151.20	\$	3,723,148.80
15	2211000512	PIERNA DE CERDO	TIF A GRANEL	KILO	MÉXICO	1356	\$	164.34	\$	222,845.04
LOTE: 4 EMBUTIDOS										
1	2211000178	CHORIZO	FUD	KILO	MÉXICO	439	\$	170.28	\$	74,752.92
2	2211000494	JAMÓN DE PAVO	FUD	KILO	MÉXICO	20654	\$	177.25	\$	3,660,921.50
3	2211000520	SALCHICHA DE PAVO	FUD	KILO	MÉXICO	7225	\$	95.09	\$	687,025.25
4	2211000220	TOCINO	CHIMEX	KILO	MÉXICO	570	\$	312.80	\$	178,296.00
LOTE: 5 LÁCTEOS										
1	2211000168	CREMA	LALA	900 ML	MÉXICO	4943	\$	79.65	\$	393,709.95
2	2211000268	HUEVO	BACHOCO	KILO	MÉXICO	34482	\$	63.29	\$	2,182,365.78
3	2211000440	YOGHURT INDIVIDUAL	YOPLAIT	PIEZA 125 GR.	MÉXICO	23904	\$	7.42	\$	177,367.68
4	2211000440	YOGHURT LIGH	YOPLAIT	KILO	MÉXICO	716	\$	52.73	\$	37,754.68
5	2211-000496	LACTOBASILLOS	YAKULT	PIEZA 80 ML.	MÉXICO	32788	\$	9.09	\$	298,042.92
6	2211-000496	LACTOBASILLOS SIN AZUCAR	YAKULT	PIEZA 80 ML.	MÉXICO	13752	\$	9.09	\$	125,005.68
7	2211000320	MANTEQUILLA	GLORIA	KILO	MÉXICO	2495	\$	303.96	\$	758,380.20
8	2211000518	QUESO AMARILLO	LA VILLITA	KILO	MÉXICO	1362	\$	151.09	\$	205,784.58
9	2211000380	QUESO CHIHUAHUA	LA VILLITA	KILO	MÉXICO	5953	\$	236.70	\$	1,409,075.10
10	2211000382	QUESO PANELA	LALA	KILO	MÉXICO	7256	\$	186.29	\$	1,351,720.24
LOTE: 6 PAN										
1	2211000352	BOLLOS	PAN ROLL	PAQUETE 8 PZAS.	MÉXICO	5507	\$	57.87	\$	318,690.09
2	2211000352	CUERNITOS <<<	PAN ROLL	PIEZA	MÉXICO	8986	\$	8.43	\$	75,751.98
3	2211000352	HOJALDRAS <<<	PAN ROLL	PIEZA	MÉXICO	33288	\$	8.43	\$	280,617.84
4	2211000352	MEDIAS NOCHES	PAN ROLL	PAQUETE 8 PZAS.	MÉXICO	3549	\$	51.24	\$	181,850.76
5	2211000352	PAN BLANCO 60 GRAMOS	PAN ROLL	PIEZA 60 GR.	MÉXICO	440304	\$	3.77	\$	1,659,946.08
6	2211000352	PAN BLANCO DE CAJA	PAN ROLL	PAQUETE 640 GR.	MÉXICO	55181	\$	60.45	\$	3,335,691.45
7	2211000352	PAN DULCE 30 GRAMOS <<<	PAN ROLL	PIEZA 30 GR.	MÉXICO	468728	\$	6.03	\$	2,826,429.84
8	2211000352	PAN DULCE 60 GRAMOS <<<	PAN ROLL	PIEZA 60 GR.	MÉXICO	382417	\$	8.81	\$	3,369,093.77

AV. LOMAS DE SOTELO No. 1094, PISO 1, GOL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO,
C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSEB91129G51,
licitaciones@ck.com.mx TEL. [REDACTED]

CHICHAS CORPORATIVAS
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, TE [REDACTED]



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 LA 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



9	2211000352	PAN INTEGRAL DE CAJA	PAN ROLL	PAQUETE 675 GR.	MÉXICO	26117	\$	72.30	\$	1,888,259.10
10	2211000352	PAN MOLIDO	PAN ROLL	PAQUETE 210 GR.	MÉXICO	5197	\$	38.54	\$	200,292.38
11	2211000352	PAN TOSTADO	BIMBO	PAQUETE 210 GR.	MÉXICO	9056	\$	46.05	\$	417,028.80
12	2211000424	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 260 GRAMOS	TIA ROSA	PAQUETE 260 GR.	MÉXICO	8620	\$	30.56	\$	263,427.20
13	2211000426	TORTILLA DE MAIZ DE 500 GRAMOS	PAN ROLL	PAQUETE 500 GR.	MÉXICO	18191	\$	28.16	\$	512,258.56
LOTE: 7 BOX LUNCH										
1	2211000480	BOX LUNCH +++	SIN MARCA DE 1a CALIDAD	CAJA	MÉXICO	545711	\$	87.92	\$	47,978,911.12
							SUBTOTAL \$ 144,725,282.48			
							I.V.A. \$ 7,679,723.15			
							I.E.P.S. \$ 670,547.62			
							TOTAL \$ 153,075,553.25			

+++ LOS PRODUCTOS ASÍ MARCADOS CAUSAN I.V.A. A TASA 16%
<<< LOS PRODUCTOS ASÍ MARCADOS CAUSAN 8% DE I.E.P.S.

SUBTOTAL	\$	144,725,282.48	(CIENTO CUARENTA Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS VEINTICINCO MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS 48/100 M.N.)
I.V.A.	\$	7,679,723.15	(SIETE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS VEINTITRES PESOS 15/100 M.N.)
I.E.P.S.	\$	670,547.62	(SEISCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS 62/100 M.N.)
TOTAL	\$	153,075,553.25	(CIENTO CINCUENTA Y TRES MILLONES SETENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS 25/100 M.N.)

TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES: DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2024.

PERIODO DE GARANTÍA: 12 MESES.

VIGENCIA DE LA COTIZACIÓN: DESDE SU RECEPCIÓN Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2024.

LOS BIENES OFERTADOS SON PRODUCIDOS EN MÉXICO, Y CUENTAN CON UN GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE AL MENOS EL 50%.

LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES: SE REALIZARÁ EN DONDE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO LO INDIQUE (LIBRE A BORDO DESTINO).

LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS Y FIRMES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

[Handwritten signature]

OFICINAS CORPORATIVAS
AV. LOMAS DE SOTELO No. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO,
C.P. 11 200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C PSE891129G51,
licitaciones@clt.com.mx TEL. XXXXXXXXXX

PLANTA DE PROCESO TIF-615
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. 05040,
CIUDAD DE MÉXICO, TEL. XXXXXXXXXX



PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

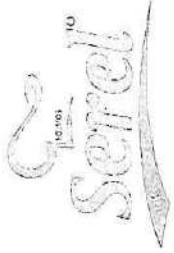
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA 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



PAGOS: EL PAGO SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS 20 DÍAS NATURALES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SEA INGRESADA AL SISTEMA LA SOLICITUD DE TRÁMITE DE LA CUENTA POR LIQUIDAR CERTIFICADA, O BIEN DENTRO DE LAS FECHAS LÍMITES DE CIERRE QUE PARA EFECTO EMITA LA SECRETARÍA, UN VEZ REALIZADA LA ENTREGA RECEPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA TRAS HABER REALIZADO LOS TRÁMITES CORRESPONDIENTES.

ATENTAMENTE

JESÚS VERDUGO MEDRANO
GERENTE COMERCIAL Y REPRESENTANTE LEGAL DE
PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

OFICINAS CORPORATIVAS
AV. LOMAS DE SOTELO No.1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO,
C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C PSEB91129GS1,
licitaciones@ck.com.mx TEL [REDACTED]

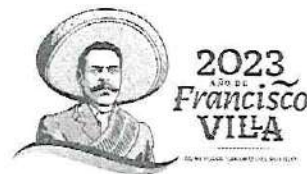
PLANTA DE PROCESO TIF 415

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, TEL. [REDACTED]



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES
JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE CONTRATOS



ANEXO 5

(REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES)



ÁREA REQUIRIENTE RESPONSABLE DE ADMINISTRAR Y VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

EL SERVIDOR PÚBLICO RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS ES LA DRA. JUDITH MELÉNDEZ VIANA, DIRECTORA EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA.

LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA EN CONJUNTO CON LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA SERÁN LAS ÁREAS ENCARGADAS DE LA ADMINISTRACIÓN, SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO QUE DEL PROCEDIMIENTO RESULTE.

LUGARES Y CONDICIONES DE ENTREGA

LOS BIENES DEBERÁN SER ENTREGADOS EN CADA UNA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y CENTROS PENITENCIARIOS ENLISTADOS EN EL ANEXO DE CALENDARIO DE ENTREGA.

LA TRANSPORTACIÓN DE LOS BIENES Y LAS MANIOBRAS DE CARGA Y DESCARGA EN EL LUGAR DE ENTREGA, ASÍ COMO EL ASEGURAMIENTO DE LOS BIENES HASTA QUE ESTOS SEAN RECIBIDOS DE CONFORMIDAD CON LO SOLICITADO, SERÁN POR CUENTA DEL PROVEEDOR.

SUPERVISIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.

LA ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ SUPERVISADA POR EL PERSONAL DEL ÁREA OPERATIVA DE DIETOLOGÍA EN CADA UNA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS QUIENES DE ACUERDO A SUS ATRIBUCIONES FIRMARÁN DE RECEPCIÓN Y VALIDACIÓN, ASÍ MISMO VERIFICARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS Y EFECTUARÁN LOS RECHAZOS CONFORME LO ESPECIFICADO EN LAS FICHAS TÉCNICAS, EN CASO DE QUE NO SE CUMPLA CON LO ESTABLECIDO SERÁN ACREEDORES DE LAS PENAS CONVENCIONALES POR INCUMPLIMIENTO.

MUESTRAS

EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR MUESTRAS EN UNA UNIDAD HOSPITALARIA DETERMINADA Y CONFORME A LO SOLICITADO EN EL ANEXO ENTREGA DE MUESTRAS Y NO TENDRÁN CARÁCTER DEVOLUTIVO Y DEBERÁN CUMPLIR LAS ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LAS FICHAS TÉCNICAS DE CADA PARTIDA EN LA QUE PARTICIPEN, ESTAS SERÁN RECIBIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, A TRAVÉS DE LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA DE ESTA SECRETARÍA.

SE VERIFICARÁ QUE EL PERSONAL QUE ENTREGUE LAS MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS, CUENTE CON UNIFORME CUBRE BOCAS, TURBANTE Y CAFETE.

PROPUESTA TÉCNICA

- * CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE, ACTUALIZADO A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS, ACOMPAÑADO DE COPIA SIMPLE DE POR LO MENOS UN CONTRATO, FACTURA O PEDIDO FORMALIZADO, SIN TACHADURAS Y ENMENDADURAS, QUE HAYA TENIDO VIGENCIA DENTRO DE LOS 12 MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN



DE PROPUESTAS, CELEBRADO CON SUS PRINCIPALES CLIENTES, CUYO OBJETO SEA RELACIONADO AL DE LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y AL LOTE EN EL QUE PARTICIPE.

- ❖ NO SE ACEPTAN CONTRATOS EN LO QUE LOS BIENES SE ENTREGUEN POR UN TERCERO.
- ❖ AVISO DE FUNCIONAMIENTO O LICENCIA SANITARIA DE LA PLANTA Y/O CENTRO DE DISTRIBUCIÓN EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE SALUD.
- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETE A QUE DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SE ENTREGARÁN EN TIEMPO Y FORMA, DE ACUERDO A LOS PLAZOS, HORARIOS Y EN LOS LUGARES QUE SE REQUIERAN CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LOS ANEXOS, FICHAS TÉCNICAS, EN CASO DE NO DAR CUMPLIMIENTO A DICHOS TÉRMINOS, ACEPTA LAS SANCIONES Y/O PENALIZACIONES A LAS CUALES SE HAGA ACREDITOR POR EL INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DEL CONTRATO RESPECTIVO.
- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETE A ENTREGAR LOS BIENES, CONTRA DEFECTOS, VICIOS OCULTOS, DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y/O PRODUCCIÓN, DURANTE EL PERÍODO DE CADUCIDAD ESTABLECIDO EN LA FICHA TÉCNICA DE CADA UNO DE LOS BIENES, CONTANDO A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DEFINITIVA EN EL LUGAR SEÑALADO POR "LA CONVOCANTE".
- ❖ CARTA COMPROMISO EN LA QUE EL LICITANTE MANIFIESTE QUE, EN CASO DE RESULTAR GANADOR SE HARÁ CARGO DE LOS GASTOS OCASIONADOS POR LAS EVALUACIONES QUE SE REALICEN A LOS BIENES ENTREGADOS, ACEPTANDO QUE "LA CONVOCANTE" PODRÁ REALIZAR HASTA 6 EVALUACIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, LAS MUESTRAS QUE SE REQUIERAN PARA REALIZAR DICHAS EVALUACIONES DEBERÁN SER REPUESTAS POR EL PROVEEDOR, SIN COSTO ALGUNO PARA "LA CONVOCANTE". LAS EVALUACIONES QUE "LA CONVOCANTE" REQUIERA, LAS REALIZARÁ EN LABORATORIOS ACREDITADOS POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA).
- ❖ PRESENTAR EN COPIA SIMPLE, CONTRATO CELEBRADO ENTRE EL LICITANTE Y UNA EMPRESA AUTORIZADA POR LA SECRETARÍA DE SALUD PARA PROPORCIONAR EL SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS, CON PROGRAMA CALENDARIZADO MENSUALMENTE PARA EL AÑO 2023, ASÍ COMO PRESENTAR LAS FACTURAS Y CERTIFICADOS DE APLICACIÓN DEL SERVICIO CORRESPONDIENTES A LOS ÚLTIMOS SEIS MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES DE LA PRESENTE LICITACIÓN, ADJUNTANDO COPIA SIMPLE DE LOS REGISTROS SANITARIOS DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS AUTORIZADOS POR LA COFEPRIS O CICOPLAFEST, ASÍ COMO LA LICENCIA SANITARIA VIGENTE DE LA EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO. LO ANTERIOR, DEBERÁ CORRESPONDER AL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE.
- ❖ EN CASO DE PARTICIPAR EN EL LOTE DE CARNES, EMBUTIDOS Y BOX LUNCH DEBERÁ PRESENTAR CERTIFICADO TIF VIGENTE Y A NOMBRE DEL LICITANTE DONDE SE ESPECIFIQUE QUE SU ACTIVIDAD CERTIFICADA ES POR LO MENOS PARA CORTE, DESHUESE Y MOLIDO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS.
- ❖ PARA EL CASO DE CARNES Y EMBUTIDOS DEBERÁ PRESENTAR CARTA DE APOYO DE SUS PROVEEDORES EN HOJA MEMBRETADA Y COPIA DE LA CERTIFICACIÓN TIF A NOMBRE DEL MISMO PROVEEDOR DEL ESTABLECIMIENTO "TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL"



PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, PRACTICADOS POR LABORATORIO(S) CLÍNICO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA E.M.A. ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO(S) LABORATORIO(S).

- * LOS ANÁLISIS CLÍNICOS DEBERÁN REFLEJAR QUE EL PERSONAL SE ENCUENTRE LIBRE DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NOM-251-SSA-2009 "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS" EN SU NUMERAL 5.12.1 QUE A LA LETRA DICE: "DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO.
- * PRESENTAR ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL CERTIFICADO VIGENTE DE LA NOM. NMX-FCC-22000-NORMEX-IMNC-2019/ISO-22000:2018, ACREDITADO ANTE LA E.M.A (ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN), EN EL SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS.
- * PARA LA PARTIDA 7 (BOX LUNCH) DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LOS ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS (PRODUCTO PRINCIPAL TERMINADO, "EMPANADA, HOJALDRA, TORTAS, SÁNDWICH. ETC.").
- * LOS LICITANTES DEBERÁN DE CONTAR CON ÁREA DE ALMACENAJE DE 500 METROS CÚBICOS PARA ABARROTES Y UN ÁREA DE ALMACENAJE DE 150 METROS CÚBICOS PARA FRUTAS Y VERDURAS COMO MÍNIMO, MISMO QUE SERÁ VERIFICADO EN LAS VISITAS QUE LA CONVOCANTE REALIZARÁ EN LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES. SI NO SE CUMPLE CON ESTA CARACTERÍSTICA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.
- * LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR DOCUMENTO ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DE LA VERIFICACIÓN REALIZADA SUS BÁSCULAS EN EL PRESENTE EJERCICIO 2023, QUE CERTIFIQUE EL CUMPLIMIENTO DE LA CIRCULAR "PROFECO" MEDIANTE LA CUAL SE EMITE LA "LISTA DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN CUYA VERIFICACIÓN INICIAL PERIÓDICA O EXTRAORDINARIA ES OBLIGATORIA, ASÍ COMO LAS NORMAS APLICABLES PARA EFECTUARLA" ANTE LA PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR (PROFECO) Y/O UNIDADES DE VERIFICACIÓN ACREDITADAS Y APROBADAS.
- * ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE A ENTREGAR INSUMOS DE MANERA EXTRAORDINARIA, EN CASO DE CONTINGENCIA Y/O CASO FORTUITO. MEDIANTE SOLICITUD DEL ÁREA REQUERENTE.
- * ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE A ENTREGAR A LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA, EN UN PLAZO NO MAYOR A 30 DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO, UN ARCHIVO DIGITAL NO EDITABLE QUE CONTENGA LA DESCRIPCIÓN DEL INSUMO Y LAS IMÁGENES CORRESPONDIENTES AL INSUMO, MISMAS QUE DEBEN SER CLARAS Y NÍTIDAS DEBIENDO CORRESPONDER AL BIEN QUE SE OFERTÓ. SE ENTIENDE QUE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA REPORTARÁ A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS



(TIF) (RECONOCIMIENTO QUE OTORGA LA SADER), A TRAVÉS DEL "SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA" (SENASICA) DE DONDE PROCEDA NO SE ELABORAN LOS PRODUCTOS QUE OFERTAN (CÁRNICOS DE RES, CERDO, POLLO Y EMBUTIDOS), DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA PRESENTE LICITACIÓN.

- ❖ LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD- REQUISITOS, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO-9001:2015, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, DICHO CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR OTORGADO A NOMBRE DEL LICITANTE ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA E.M.A. DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.
- ❖ LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019/ISO 22000:2018, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, DEL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE; ASÍ COMO EL CERTIFICADO EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FSSC 22000, EL ALCANCE DE DICHO CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON EL RAMO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, RECEPCIÓN DE INSUMOS, ELABORACIÓN, EMBOLSADO, ARMADO, SELLADO, ETIQUETADO, CODIFICADO, EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO PROCESADO; ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA E.M.A. DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.
- ❖ LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA INTERNACIONAL ISO-28000:2007, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA E.M.A. DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.
- ❖ LOS LICITANTES QUE PARTICIPEN EN EL LOTE 7, DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL DISTINTIVO "H" OTORGADO A LA COCINA DEL LICITANTE DONDE SE PREPAREN LOS BOX LUNCH, DICHO DISTINTIVO ES OTORGADO POR LA SECRETARÍA DE TURISMO, ASÍ COMO DOCUMENTO QUE CERTIFIQUE LA CAPACITACIÓN DE SUS TRABAJADORES EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, DEL ÚLTIMO EJERCICIO O EN SU CASO COPIA DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN DONDE SE COMPROBE QUE EL LICITANTE CUMPLIÓ CON LOS REQUISITOS DE LA NORMA DE REFERENCIA
- ❖ LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE, LOS RESULTADOS DE LOS ESTUDIOS CLÍNICOS PRACTICADOS POR UN LABORATORIO CLÍNICO ACREDITADO ANTE LA E.M.A. AL PERSONAL ASIGNADO PARA LA: PREPARACIÓN, ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS INSUMOS, INCLUIRÁN: EXUDADO FARÍNGEO, COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE DE TRES, REACCIONES FEBRILES, COPROCULTIVO, BIOMETRÍA HEMÁTICA Y LECHO UNGUEAL (CULTIVO DE UÑAS Y MANOS). DE POR LO MENOS 50 PERSONAS DICHS ANÁLISIS DEBERÁN HABER SIDO REALIZADOS DENTRO DE LOS TRES MESES



MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS A EFECTO DE QUE SE LLEVEN A CABO LAS ACCIONES QUE CONSIDERE PERTINENTES.

- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LA GARANTÍA DE LOS BIENES SERÁ CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO 1, A PARTIR DE LA RECEPCIÓN DE CONFORMIDAD Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE "LA CONVOCANTE". LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, A TRAVÉS DEL PERSONAL OPERATIVO DE LA UNIDAD HOSPITALARIA, SERÁN LOS ENCARGADOS DE REPORTAR CUALQUIER DAÑO O DEFECTO EN LOS BIENES ENTREGADOS A LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA, Y ESTA A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, PARA SU SEGUIMIENTO.
- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE GARANTIZA LOS BIENES OFERTADOS OBJETO DE ESTE PROCEDIMIENTO, CONTRA DEFECTOS DE ELABORACIÓN Y VICIOS OCULTOS, QUE IMPIDAN SU CONSUMO, ASÍ MISMO COMO POR REPORTES DE MALA O DUDOSA CALIDAD, EL PROVEEDOR ESTÁ OBLIGADO A SUSTITUIR DICHOS BIENES EN UN PERIODO MÁXIMO DE 24 HORAS A PARTIR DE QUE FUE NOTIFICADO.
- ❖ ESCRITO, QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, Y A SOLICITUD DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ENTREGARÁ LOS DATOS DE CONTACTO DIRECTO DE LA(S) PERSONA(S) QUE RECIBIRÁ(N) LOS REPORTES DE MALA CALIDAD CONTENIENDO LOS NOMBRE(S) COMPLETO(S), CORREO(S) ELECTRÓNICO(S) Y NÚMERO(S) TELEFÓNICO(S) MEDIANTE EL(LOS) CUAL(ES) RECIBIRÁ(N) Y BRINDARÁ(N) ATENCIÓN Y SEGUIMIENTO A LOS REPORTES POR MALA CALIDAD.
- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DONDE EL PROVEEDOR ACEPTA QUE LOS INSUMOS TENDRÁN UNA CADUCIDAD DE ACUERDO A LO SEÑALADO EN FICHAS TÉCNICAS, ASÍ MISMO QUE ESTARÁN GARANTIZADOS CONTRA DEFECTOS DE FABRICACIÓN, VICIOS OCULTOS Y DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD QUE IMPIDAN SU USO Y/O CONSUMO.
- ❖ PARA GARANTIZAR LA OPORTUNA Y CORRECTA ENTREGA DE LOS INSUMOS, MOTIVO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, LOS LICITANTES DEBERÁN ACREDITAR QUE CUENTAN CON POR LO MENOS 10 VEHÍCULOS EQUIPADOS CON CAJA SECA PARA LOS LOTES 1, 2 Y 6, ASÍ COMO, 10 VEHÍCULOS EQUIPADOS CON CAJA REFRIGERANTE PARA LOS LOTES 3, 4, 5 Y 7, MODELO 2015 EN ADELANTE, PARA TAL EFECTO DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO DE LA FACTURA O CARTA FACTURA DEL VEHÍCULO, ASÍ COMO DE LA TARJETA DE CIRCULACIÓN, AMBOS DOCUMENTOS DEBERÁN ESTAR A NOMBRE DEL LICITANTE, ASÍ MISMO DEBERÁ PRESENTAR FOTOGRAFÍAS CLARAS DE LOS 4 COSTADOS DE DICHOS VEHÍCULOS DONDE SE DEBERÁ OBSERVAR EL ROTULO DE LA EMPRESA Y LAS PLACAS DEL VEHÍCULO.
- ❖ PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ ENTREGAR EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA, BOLSAS BIODEGRADABLES CON CAPACIDAD DE 2, 5 Y 10 KILOS, PARA LA CORRECTA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A LOS CATÁLOGOS DE LOS MENÚS.
- ❖ EL O LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN ENTREGAR BOLSAS BIODEGRADABLES, SIN COSTO ADICIONAL PARA LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE ACUERDO A LA SIGUIENTE TABLA:



Tipo de unidad	Cantidad de bolsas en cada entrega	Capacidad de la bolsa
Generales y de Especialidad	20	10 kilos
	35	5 kilos
	5	2 kilos
Pediátricos	40	5 kilos
	25	2 kilos
Maternos Infantiles	10	10 kilos
	35	5 kilos
	20	2 kilos
Toxicológicos	30	5 kilos
	30	2 kilos

PENAS CONVENCIONALES

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 6, 25% (VEINTICINCO POR CIENTO) PARA LOS LOTES 6 Y 7 SOBRE EL MONTO DE LOS BIENES NO ENTREGADOS, CALCULADO SOBRE EL VALOR UNITARIO DE LOS BIENES. 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.

RECHAZO DE LOS BIENES

DURANTE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL PERSONAL DEL ÁREA OPERATIVA DE ENDOLOGÍA EN CADA UNA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS PROCEDERÁN A RECHAZAR LOS BIENES ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR QUE SE ENCUENTREN VISIBLEMENTE EN MAL ESTADO, DEFECTUOSOS O INCOMPLETOS O CUANDO SE COMPRUEBE LA EXISTENCIA DE DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y/O MALA CALIDAD EN LOS MISMOS, CONFORME A LO DESCRITO EN ESTAS BASES Y SUS ANEXOS, ASÍ COMO EN LA PROPUESTA TÉCNICA PRESENTADA POR EL LICITANTE. LOS BIENES RECHAZADOS NO SE CONSIDERARÁN COMO ENTREGADOS, POR LO QUE A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SE TENGA COMO LÍMITE LA ENTREGA DE LOS MISMOS, CORRERÁN A CARGO DEL PROVEEDOR LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES, HASTA EN TANTO NO SE ENTREGUEN LOS BIENES QUE HAYAN SIDO RECHAZADOS.

REPOSICIÓN DE LOS BIENES

EL 100% (CIEN POR CIENTO) DE LOS BIENES RECHAZADOS DEBERÁN SER REPUESTOS, CON LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS SIN CARGO Y RESPONSABILIDAD ALICITADA PARA EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.